U d'/ of Ottawa

39003016265612

Digitized by the Internet Archive
in 2012 with funding from
University of Toronto

http://archive.org/details/nouveauvoyageau06laba

NOUVEAU VOYAGE AUX ISLES DE L'AMERIQUE,

CONTENANT

L'HISTOIRE NATURELLE DE CES PAYS, l'Origine, les Mœurs, la Religion & le Gouvernement des Habitans anciens & modernes.

Les Guerres & les Evenemens ſinguliers qui y ſont arrivez pendant le ſéjour que l'Auteur y a fait.

Par le R. P. LABAT, *de l'Ordre des Freres Prêcheurs.*

Nouvelle Edition augmentée conſidérablement, & enrichie de Figures en Tailles-douces.

TOME SIXIE'ME.

A PARIS, RUE S. JACQUES,

Chez CH. J. B. DELESPINE, Imp. Lib. ord. du Roy, à la Victoire & au Palmier.

M. DCC. XLII.

Avec Approbation & Privilege du Roy.

F
2151
.L13
1742
V.6

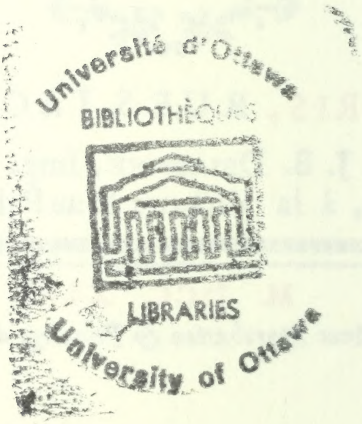


TABLE
DES CHAPITRES

Contenus dans la ſixiéme Partie.

CHAP. I. *Plan du Convent que l'Auteur fit bâtir à la Martinique. Mort du Superieur général de leurs Miſſions*, pag. 1.

CHAP. II. *Ce que c'eſt, qu'un Boucan de Cochon*, 9

CHAP. III. *Maladie dont l'Auteur eſt attaqué. Son remede. Différentes eſpeces d'Ipetacuana*, 18

CHAP. IV. *Aſſaſſinat commis à la Martinique. Punition & mort très-Chrétienne de l'aſſaſſin*, 34

CHAP. V. *Nombre extraordinaire de Fols à la Martinique. Mort de pluſieurs Religieux* 43

CHAP. V. *De la Famille de Meſſieurs de la Guarigue*, 54

CHAP. VI. *L'Auteur s'embarque pour la Guadeloupe. Il ſéjourne à la Dominique. Deſcription de cette Iſle*, 95

CHAP. VII. *Diverſes Coûtumes des Sauvages. Prejugez ſur leur origine. Leurs differens langages, & leur maniere de ſe battre*, 109

CHAP VIII. *Leur maniere de faire du feu. De la plante appellée Caratas. Ses differens uſages. Adreſſe des Caraïbes pour nager, & ſe battre contre les poiſſons De l'Eſpadon, & de la Baleine,* 139

CHAP. IX. *De l'Epian maladie ordinaire des Caraïbes. Remedes qu'ils y apportent. De leur Religion, & de quelqu'autres de leur Coûtumes,* 154

CHAP. X. *L'Auteur arrive à la Guadeloupe. M. le Chevalier Reyneau & M. de la Boulaye viſitent les Iſles par ordre de la Cour. Projet pour fortifier la Guadeloupe,* 17

CHAP. XI. *Voïage de l'Auteur à la Grenade. Il paſſe à la Barbade, à S. Vincent, & à Sainte Alouſie. Deſcription de la Barbade,* 181

CHAP. XII. *L'Auteur part de la Barbade, & arrive à la Grenade. Deſcription de cette Iſle,* 214

CHAP. XIII. *L'Auteur part de la Grenade, des Iſles de Pequia, S. Vincent, & Sainte Alouſie,* 236

CHAP. XIV. *L'Auteur retourne à la Guadeloupe. Procès intenté à leur Miſſion par l'Abbé du Lion,* 261

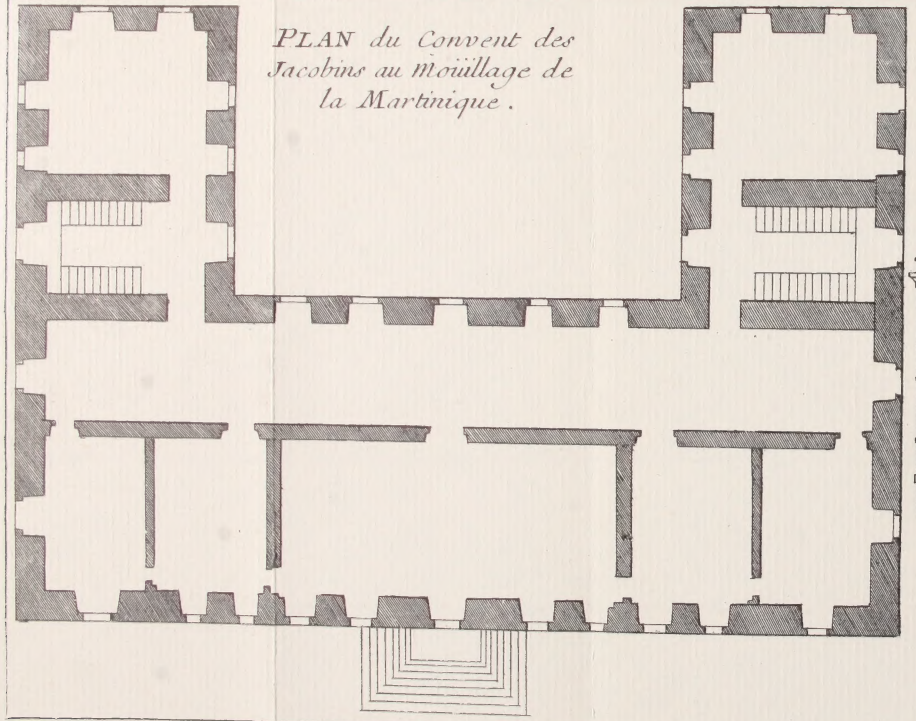
CHAP. XV. *Du Tabac,* 272

CHAP. XVI. *Du Caffé,* 337

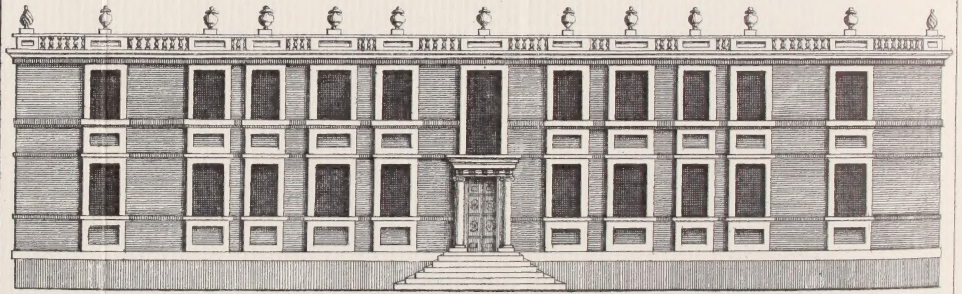
CHAP. XVII. *Du Cacao, de ſa culture, de ſes proprietez, des differentes manieres d'en compoſer le Chocolat, & de s'en ſervir,* 370

MEMOIRES

PLAN du Convent des Jacobins au Moüillage de la Martinique.



Elevation du Convent des Jacobins au Mouillage de la Martinique.



Echelle de 8 Toises.

MEMOIRES
DES
NOUVEAUX VOYAGES
FAITS
AUX ISLES FRANÇOISES
DE L'AMERIQUE.
SIXIE'ME PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

Plan du Convent que l'Auteur fait bâtir à la Martinique. Mort du Superieur Général de leurs Miſſions.

APRE'S ce que je viens de dire des Etabliſſemens des François aux Iſles Antilles, je crois avoir ſatisfait amplement la curioſité des Lecteurs, & les avoir mis au fait de tout ce qui regarde ce Païs. 1698.

6918. Il faut à préſent reprendre le fil de mon Journal.

Le Plan que j'avois fait pour le nouveau Bâtiment que nous voulions faire au Moüillage, ayant été agréé & approuvé du Supérieur Général, de toute la Communauté, & des perſonnes intelligentes à qui on le fit voir, je fus le tracer, & en faire creuſer les fondemens ſur la fin du mois de Juillet.

Il conſiſtoit dans un grand corps de logis, dont la face regardoit la mer. Il avoit vingt toiſes, ou cent vingt pieds de longueur, & quarante pieds de large, avec deux aîles en retour du côté de la montagne, qui devoient avoir dix toiſes de long ſur cinq de large.

L'étage du rez de chauſſée étoit élevé de quatre pieds au-deſſus du terrain, il étoit partagé par une grande ſalle de quarante-ſix pieds de long ſur vingt-deux de large, qui donnoit entrée dans deux appartemens, un à chaque bout, qui à la verité ne conſiſtoient qu'en deux chambres, chacune de quinze pieds de large ſur vingt-deux pieds de longueur. Les portes de ces chambres étoient en enfilade, & la piéce du milieu ſervoit de ſalle commune à ces deux appartemens. Cet étage devoit avoir treize pieds

de hauteur, & celui de dessus douze. La salle étoit éclairée par quatre fenêtres, deux de chaque côté de la porte. Chaque chambre avoit deux fenêtres, qui toutes regardoient la mer. Vis à-vis de la porte d'entrée, la salle étoit percée d'une autre porte par laquelle on entroit dans une gallerie de quinze pieds de large, & aussi longue que tout le Bâtiment, dans laquelle les quatre chambres qui étoient à côté de la salle avoient des portes de dégagement. 1698.

La gallerie avoit une porte à chaque bout, & une dans son milieu vis à vis celle de la salle. Les portes des bouts de la gallerie servoient, une pour entrer dans la basse-cour où étoient, ou du moins où devoient être les cuisines, les offices & les magazins, & l'autre dans le jardin potager. Elle étoit éclairée par quatre fenêtres qui regardoient sur la cour qui étoit entre les aîles & le grand enclos.

Outre ces trois portes, la gallerie étoit encore percée de deux arcades qui donnoient entrée dans les aîles où devoient etre les escaliers, un dans chaque aîle. Le rez de chaussée d'une des aîles devoit servir de salle à manger ou de réfectoir; & l'autre partagé en deux

1698. chambres étoit deſtiné pour les malades.

L'étage au-deſſus de la ſalle & des quatre chambres étoit partagé en ſept chambres de quinze pieds de large ſur vingt-deux pieds de longueur, dont les portes répondoient dans une gallerie pareille à celle du rez de chauſſée. Elles avoient chacune deux croiſées, excepté celle du milieu qui n'en avoit qu'une, qui ſe trouvoit au-deſſus de la porte de la ſalle. Cette fenêtre devoit être ouverte juſqu'en bas, pour donner entrée dans un balcon porté par la corniche de l'ordre dorique en pilaſtres qui ornoit la principale porte. Toutes les fenêtres étoient bandées, & l'appui étoit ſoutenu par des moulures. Une grande corniche devoit régner tout autour du Bâtiment pour porter une baluſtrade de pierre de taille avec des vaſes & des globes ſur les pieds-deſtaux, pour ſervir d'amortiſſement.

Il n'y devoit point avoir de comble, mais une terraſſe bien carrelée & cimentée, où l'on pût aller ſe promener le ſoir, & prendre le frais.

Quoique les murs principaux de ce Bâtiment ne duſſent avoir que trois pieds d'épaiſſeur, je donnai ſix pieds de

large au fondement, & je le fis avec tout le ſoin imaginable, ſoit pour le choix des pierres, ſoit pour le mortier & la liaiſon, afin que l'empâtement ſuppléât au peu de profondeur que je pouvois leur donner, qui ne pût être que de ſix à ſept pieds de profondeur, parceque dans tous ces endroits-là, comme je l'ai déja remarqué, plus on creuſe & moins on trouve de ſolidité : juſques-là même qu'il y en a où ceux qui veulent bâtir avec quelque apparence de ſolidité ſont obligés de mettre les premieres aſſiſes ſur le gazon, à moins de vouloir faire un grillage qui couteroit plus que le Bâtiment qu'on feroit deſſus. 1698.

Empâtement néceſſaire pour ſuppléer aux Fondemens peu profonds.

L'on voit aſſez par ce que je viens de dire, que j'avois diſpoſé ce Bâtiment d'une maniere à pouvoir laiſſer tout l'étage du rez de chauſſée à quelques Officiers de conſidération comme un Vice-Amiral de France, ou un Lieutenant Général qui voudroient prendre leur logement à terre pendant leur ſéjour à la Martinique, ſans que cela nous incommodât le moins du monde. Ainſi on pouvoit conſiderer le rez de chauſſée comme une Maiſon ſéculiere, & le deſſus comme un Convent. Le deſſus du réfectoir & de l'infirmerie devoit être

1698. partagé en deux ou trois chambres pour compoſer un appartement dans chaque aîle.

J'étois occupé à cet ouvrage quand on me fit ſçavoir que le Moulin de notre Habitation avoit pris la peine de ſe rompre douze ou quinze jours plutôt que je ne ſouhaitois. Je m'en conſolai pourtant, & je devois être content de mon année, ou comme on parle aux Iſles de ma levée, puiſque j'avois fait juſqu'alors cent quatre-vingt dix mille livres de Sucre brut, plus de quarante mille livres de Sucre blanc, & environ douze mille livres de Sucre de ſirop. Cela me ſervit abondamment à payer les Négres que j'avois achetez en dernier lieu, huit autres que j'avois achetez auparavant, les Proviſions dont j'avois eu beſoin, & une partie des dettes dont notre Maiſon ſe trouvoit encore chargée.

Mort du Supérieur Général.

Le Pere la Freſche notre nouveau Superieur Général qui n'étoit aux Iſles que depuis quatre mois ou environ, étoit venu demeurer au Fonds Saint Jacques pour éviter le mal de Siam, qui étoit fort allumé au Fort Saint Pierre. Mais il ne laiſſa pas d'en être attaqué le vingt-cinq du mois d'Août. Le ſoin que nous en eûmes, ſa bonne complexion, & plus

que toute autre choſe le moment de ſa mort, qui n'étoit pas encore arrivé, firent qu'il réſiſta au mal juſqu'au huitiéme de Septembre qu'il expira, après avoir combattu contre le mal autant qu'on le pouvoit attendre d'un homme de quarante-deux ans, qui n'avoit point du tout envie de mourir ſi-tôt. Il avoit été attaqué ſi vivement qu'en moins de deux heures il eut un tranſport au cerveau, ſi violent & ſi continuel, qu'il n'eut pas ſix heures d'intervalle & de bon ſens pendant les quatorze jours que dura ſa maladie. Nous nous ſervîmes de ces momens pour lui adminiſtrer les Sacremens, qu'il reçût avec beaucoup de pieté. 1698.

Nous reconnûmes encore une fois le Pere Cabaſſon pour notre Superieur Général, en attendant que le Général de l'Ordre y eût pourvû. J'eus ſoin d'engager nos Peres à écrire en ſa faveur; ce qui étant joint à ce que l'Archevêque de Saint Domingue avoit écrit de lui, il reçût les Patentes de la Charge de Superieur Général & de Préfet Apoſtolique de nos Miſſions au mois de Mars ſuivant, comme je le dirai ci-après.

Huit ou dix jours après la mort de notre Superieur Général, un des Reli-

1698. gieux qui étoit venu avec lui de France, & qui deſſervoit la Paroiſſe de la Trinité, fut auſſi attaqué du mal de Siam.

Un autre Religieux attaqué du mal de Siam guérit

Je me trouvai obligé de ſervir ſa Paroiſſe qui eſt très-grande, & d'avoir les mêmes ſoins de lui que j'avois eu du Superieur Général, mais avec plus de bonheur, puiſque ni les remédes, ni les Médecins, ni le mal même ne furent pas capable de le tuer, & que ſa bonne complexion le tira d'affaires en ſept ou huit jours. Dès que je le vis en état d'être tranſporté, je le fis porter au Fonds S. Jacques pour le rétablir plus facilement, & je priai le Religieux qui demeuroit avec moi d'aller ſervir la Paroiſſe de la Trinité, parceque les affaires de notre Habitation ne me permettoient pas de m'en abſenter plus longtems. Quelques-uns de nos Peres qui vinrent voir notre convaleſcent m'engagerent à leur donner un cochon boucanné dans le bois. Je le fis avec joye, & pour augmenter la Compagnie, j'y invitai quelques-uns de nos amis, & tous ceux de nos Peres qui étoient à portée de s'y trouver.

CHAPITRE II.

Ce que c'eſt qu'un Boucan de Cochon.

Boucan de Cochon.

J'Ai fait la deſcription d'un Boucan de Tortuë dans la ſeconde Partie de ces Mémoires : voici celle d'un boucan de cochon. Celui de tortuë ſe doit faire au bord de la mer, & celui de cochon dans le bois, à l'imitation des Boucaniers ou Chaſſeurs, qui accommodent le leur à peu près comme je vais dire, lorſqu'ils veulent ſe délaſſer de leur exercice ordinaire & ſe divertir. La difference de celui des Boucaniers au nôtre, étoit qu'ils font le leur avec un ſanglier ou cochon maron, au lieu que le nôtre n'étoit que d'un cochon domeſtique, que j'avois eu ſoin de faire tuer, flamber, & vuider la veille. J'avois auſſi envoyé nettoyer une place dans le bois, au bord de notre riviere, environ à quinze cens pas de la Maiſon, où j'avois fait faire un grand ajoupa, c'eſt-à-dire, une grande caſe bâtie à la legere & couverte de feüilles de baliſier & de cachibou, pour s'y retirer en cas de pluye.

1698. Le jour étant arrivé, j'envoyai dès le point du jour à l'ajoupa, le cochon & les autres choſes que j'avois fait préparer pour le repas, & ſur tout le vin, afin de le faire rafraîchir dans la riviere. Lorſque tous les conviez furent aſſemblez, nous partîmes pour nous rendre au lieu où ſe devoit faire le boucan. Nous y arrivâmes ſur les neuf heures. Il fallut d'abord que tout le monde ſe mît à travailler. Les plus pareſſeux furent chargez du ſoin de faire deux brochettes pour chaque Boucanier. On prend pour cela du bois de la groſſeur du doigt, que l'on dépoüille de ſa peau, & que l'on blanchit bien proprement. Une des brochettes doit avoir deux fourchons pointus, l'autre n'a qu'une pointe. Les autres conviez s'occuperent à former le boucan. C'eſt une eſpece de gril de bois ſur lequel le cochon tout entier ſe doit cuire. On coupe pour cet effet quatre fourches de la groſſeur du bras, & d'environ quatre pieds de longueur, on les plante en terre de maniere qu'elles font un quarré, long d'environ cinq pieds, ſur trois pieds de large. On poſe les traverſes ſur les fourches, & on arrange ſur les traverſes les gaulettes qui font le grillage. Tout cela eſt bien amarré avec

Brochettes qui ſervent de fourchettes

Diſpoſition du Boucan.

des liannes. C'eſt ſur ce lit, ou ſur ce gril qu'on couche le cochon ſur le dos, le ventre ouvert, écarté autant qu'il eſt poſſible, & retenu en cette ſituation par des bâtons, de peur qu'il ne ſe referme lorſqu'il vient à ſentir la chaleur du feu qu'on met deſſous. 1698.

Pendant qu'on accommodoit toutes ces choſes, les Négres qui avoient coupé une bonne quantité de bois le jour précedent, y mirent le feu pour le réduire en charbon, & quand il fut en état, on l'apporta ſous le cochon avec des écorces d'arbres qui ſervent de pelles, parcequ'il eſt expreſſément défendu de ſe ſervir d'aucun inſtrument de métal comme pelles, pincettes, plats, aſſiettes, cuiliers, fourchettes, ſalieres, & même de nappes, ſerviettes, ou ſemblables uſtenciles qui défigureroient trop la maniere de vie boucaniere, qu'il ſemble qu'on veut imiter dans ces repas. J'oublios de dire, que le ventre du cochon avoit été rempli de jus de citron avec force ſel, piment écraſé & poivré : parceque la chair du cochon quoique très-bonne & très-délicate, & plus en Amerique qu'en aucun autre lieu du monde eſt toujours douce, & a beſoin de ce ſecours pour être relevé.

1698. Pendant que le cochon cuit, ceux qui veulent déjeûner le peuvent faire, & boire un coup, pourvû que ce ſoit dans un coüi, & que la liqueur ne ſoit point mêlangée, c'eſt à-dire, qu'il faut boire le vin tout pur, & l'eau toute pure, parceque ces ſortes de mêlanges, & ces temperamens d'eau & de vin ſont tout-à-fait oppoſez à la ſimplicité d'une pareille vie. On permit ſans conſéquence qu'on pût manger à ce premier repas quelques viandes qu'on avoit apportées de la maiſon; mais dès qu'on a touché au cochon, il n'eſt plus permis de toucher à autre choſe. Cependant comme il n'y a point de régle ſi générale, qui ne puiſſe ſouffrir quelque exception, on permit à quelques perſonnes de la Compagnie de mettre de l'eau dans leur vin, parce qu'étant encore Novices dans l'Ordre Boucanier, il y auroit eu de l'indiſcrétion à les obliger d'abord à toute la rigueur de la régle. Sur quoi on remarquera en paſſant combien il y a plus de juſtice & de bon ſens dans cet Ordre, que dans les autres où l'on veut que les Novices ſoient tout en entrant plus parfaits & plus réguliers que les anciens.

Après le déjeûné chacun prit ſon

parti. Les uns allerent à la chaſſe, les autres amaſſerent des feüilles de baliſier, de cachibou, & des fougeres, pour faire des nappes & des ſerviettes ; les autres eurent ſoin que le cochon ſe cuisît lentement, & que ſa chair fût bien pénetrée de la ſaulce dont le corps étoit rempli, ce qu'on fait en la piquant avec la pointe de la fourchette, mais ſans percer la peau, de peur que la ſaulce qu'on a interêt de conſerver ne paſsât au travers, & ne tombât dans le feu. 1698.

Maniere de cuire la viande.

Quand on jugea que le boucan étoit cuit, on appella les Chaſſeurs avec deux coups d'armes, qu'on tira coup ſur coup. C'eſt la régle : car les cloches ne ſont point d'uſage dans les Communautez Boucanieres : à meſure qu'ils arrivoient on plumoit le gibier qu'ils avoient apporté, & ſelon ſon eſpece on le jettoit dans le ventre du cochon, qui ſervoit de marmitte, ou bien on le paſſoit dans une brochette qu'on plantoit devant le feu, où il ſe cuiſoit ſans avoir beſoin d'être tourné plus de quatre ou cinq tours. Les Chaſſeurs qui n'apportoient rien n'en étoient pas quittes pour dire qu'ils n'avoient rien trouvé ; on leur répondoit qu'il falloit chercher, trouver, & apporter ſur peine de la vie. Si

1698. c'étoit de vieux Boucaniers on les mettoit ſur le champ en pénitence, en leur faiſant boire autant de coups que le meilleur Chaſſeur avoit apporté de piéces de gibier, & cela tout de ſuite. La ſeule grace qu'on peut faire, quand on eſt bien perſuadé, qu'il n'y a que du malheur, & point du tout de négligence dans le fait, eſt de laiſſer au coupable le choix de la liqueur qu'il veut boire. A l'égard de ceux qui ſont encore Novices, c'eſt ainſi qu'on appelle ceux qui aſſiſtent pour la premiere fois à ce feſtin, leurs pénitences dépendent de la volonté du maître du boucan, qui les leur impoſe avec toute la diſcrétion & la ſageſſe que demande la foibleſſe des Sujets qui ont péché.

Punition des mauvais Chaſſeurs.

Après le *Benedicite*, nous nous mîmes à une table ſi ferme & ſi ſolide, qu'elle ne pouvoit branler à moins que la terre ne tremblât; puiſque c'étoit la terre même couverte de fougeres, de feüilles de baliſier & de cachibou. Chacun mit à côté de ſoi, ſes deux fourchettes, ſon coûteau, ſon coüi pour boire, avec une feüille de cachibou, dont les quatre coins attachez avec de petites liannes lui donnent la figure d'une tourtiere. C'eſt là-dedans que chacun met ſa ſaulce, s'il

Situatiõ des conviez à table.

la veut faire en particulier plus douce, 1698.
ou plus piquante. Je fis mettre des ſerviettes & du pain ſur la table ; quoique ce fût un abus : car les veritables Boucaniers ne connoiſſent point les ſerviettes ; ne ſe ſervent que de bananes pour accompagner leur viande, & encore rarement, leur ordinaire eſt que le gras & le maigre du cochon tiennent lieu de pain & de viande.

C'eſt au maître du boucan, comme chef de la troupe, & pere de famille de couper le premier morceau à toute la Compagnie. Il s'approche pour cela du boucan tenant ſa grande fourchette de la main gauche, & le grand coûteau à la droite, & le cochon demeurant toujours ſur ſon lit de repos, avec un petit feu deſſous, il coupe de grandes tranches de la chair ſans endommager la peau, & les met ſur des feüilles de baliſier, que les ſerviteurs portent à ceux qui ſont aſſis. On met au milieu de la table un grand coüi plein de la ſaulce qui étoit dans le ventre du cochon, & un autre plein de jus de citron avec du poivre, du ſel, & du piment, dont chacun compoſe ſa ſaulce comme il le juge à propos. Après ce premier ſervice les plus anciens ſe levent tour à tour pour couper & ſervir ;

1698. & enfin les novices qui doivent avoir appris le métier en le voyant pratiquer ſe levent les derniers, coupent & ſervent les autres.

Je croi qu'il n'eſt pas néceſſaire d'avertir le Lecteur qu'un point eſſentiel eſt de boire ſouvent. La régle le veut & la ſaulce y invite, en ſorte que peu de gens font des fautes ſur ce point. Cependant comme l'homme eſt fragile, & qu'il tomberoit ſouvent s'il n'avoit perſonne pour le faire ſouvenir de ſon devoir, ou pour le corriger; c'eſt au maître du boucan à veiller ſur ſa troupe, & quand il en trouve d'indolens, ou de négligens qui oublient leur devoir, il doit les reprendre publiquement, & pour pénitence les faire boire dans le grand coüi. Ce qui n'eſt pas une petite punition, car il faut qu'il ſoit tout plein.

Ce fut dans ces plaiſirs innocens que nous paſsâmes la journée avec toute la joye poſſible. Le bon vin qui eſt l'ame du repas, n'y manquoit point. J'en avois fait porter de France, de Florence, de Madere & de Canarie, qui ſe trouverent ſi frais au ſortir de la riviere où on les avoit mis rafraîchir qu'on eût dit qu'ils étoient à la glace.

Nous nous trouvâmes vingt perſonnes à ce feſtin boucanier, & plus de vingt Négres que nous avions amenez pour nous ſervir. Le cochon qu'on avoit préparé étoit gros, & il ſembloit qu'il devoit ſuffire pour un bien plus grand nombre de gens que nous n'étions ; cependant malgré le déjeûné qui avoit été aſſez bon, on mangea le boucan avec tant d'appétit que nos Négres n'auroient pas eu de quoi dîner ſans les autres viandes qu'on avoit apportées. Lorſque nous fûmes retournez à la maiſon, je fis ſervir une petite collation, plutôt pour la forme que pour le beſoin, après laquelle nous nous ſéparâmes fort contens des plaiſirs innocens de cette journée. 1698.

Les cochons marons ſont rares aux Iſles.

Il eſt certain que le Cochon maron eſt meilleur que le domeſtique, & que ſa bonté augmente ſelon les fruits ou les graines dont il ſe nourrit ; mais ces animaux ſont rares aux Iſles du Vent, & ſur tout à la Martinique, où leur chaſſe devient tous les jours plus difficile, parcequ'ils ſe retirent dans les montagnes les plus eſcarpées, & dans les ravines les plus profondes, où la peine eſt très-grande quand il faut les y aller chercher, ſans compter le danger d'être mordu des ſerpens.

1698. Tous les Cochons de l'Amérique, soit sauvages, soit domestiques, ne mangent point d'ordures comme font ceux de toutes les parties du monde : ils ne vivent que de fruits, de graines, de racines, de cannes & autres choses semblables. C'est à cela qu'on doit attribuer la délicatesse & la bonté de leur chair.

Ils ne mangent point d'ordures.

CHAPITRE III.

Maladie dont l'Auteur est attaqué, son remède. Différentes espéces d'Ipécacuanha.

LE troisiéme jour de Novembre je fus attaqué d'une maladie qui fut longue & dangereuse. Elle commença par une fiévre double tierce, avec une dissenterie violente. Au bout de sept ou huit jours ma fiévre appella encore à son secours des redoublemens qui duroient huit à dix heures, qui m'auroient infailliblement emporté, si le sommeil qui ne manquoit jamais de venir avec eux n'avoit moderé leur violence. Ce qui me faisoit plus de peine étoient les remédes dont les Chirurgiens vouloient me surcharger, & les importunitez con-

tinuelles de nos Peres, pour m'obliger 1698.
à les prendre. Malgré la répugnance invincible que j'ai toujours eûë pour toutes les drogues, il fallut en prendre quelques-unes, que je rendois auſſi-tôt, parceque mon eſtomach ne les pouvoit ſouffrir.

Ma fiévre diminua beaucoup au commencement de Décembre, & me quitta entierement pendant quelques jours. Elle me reprit enſuite d'une maniere plus ſupportable & ſans redoublemens; mais la diſſenterie augmenta conſidérablement, & je commençai à devenir hydropique. Cela m'obligea de prier nos Peres de charger quelque autre Religieux du ſoin de nos affaires. Ils s'aſſemblerent, je rendis mes comptes, & on élût un Syndic en ma place.

Je me fis porter au Quartier du Macouba le dixiéme Janvier 1699. le ſieur Sigaloni dont j'ai parlé au commencement de ces Mémoires, croyoit avoir trouvé la clef de mon mal, & ſe flatoit de me guérir, ſi j'étois à portée de chez lui. Quoique je le connuſſe pour un habile homme, je n'y comptois pas trop, & je croyois ma maladie mortelle, mais j'eſperois que le bon air de ce quartier-là, & la compagnie de mes anciens Pa-

1699. roiſſiens, pourroient peut-être me ſoulager. En effet, l'appétit que j'avois perdu preſque entierement, me revint, la fiévre me quitta encore une fois, mais les remédes ne pûrent venir à bout de la diſſenterie, ni de l'enflûre qui augmentoit tous les jours. Après avoir bien penſé à ce qui pourroit contribuer à ma guériſon, je m'aviſai d'envoyer chercher de la teinture de ſcamonée, & quoique dans l'état où j'étois, j'euſſe tout à craindre de la violence de ce reméde; je le pris ſans conſulter perſonne, & comme pour joüer à quitte ou à double.

Effet merveilleux de la teinture de Scamonée.

Ce reméde fit un effet merveilleux, je rendis une quantité d'eau ſi prodigieuſe qu'en moins de quatre heures mon enflûre diſparut, & il ſembloit que j'euſſe la peau du ventre attachée à l'épine du dos. Contre toute apparence je me trouvai ſi fort après une évacuation ſi grande, que je me promenai aſſez long-tems ſans reſſentir la moindre foibleſſe. Mais ce qu'il y eut de meilleur & de plus ſurprenant dans l'opération de ce reméde fut que je rendis deux vers de la groſſeur du pouce, dont l'un avoit ſeize pouces de longueur, & l'autre un peu moins. Ils avoient la tête plate, & en treffle, comme les ſerpens: ils avoient tout le

corps couvert de poil roussâtre, & ils étoient si vifs qu'ils rampoient encore dans la chambre six heures après que je les eûs rendus. Depuis la sortie de ces insectes, je me trouvai très bien, sans fiévre, sans dissenterie, & avec un très-grand appétit. 1699.

J'ai toujours crû que ces deux vers extraordinaires étoient l'effet de quelque poison, soit qu'on me l'eût donné pour me faire périr, soit que je l'eusse pris en mangeant des fruits ou en goûtant des racines dans les bois.

Je m'apperçûs deux jours après que je rendois du sang, dont la quantité qui s'augmentoit de jour en jour, faisoit croître mon appétit. Cela fut cause que je mangeai deux ou trois fois avec peu de discrétion, & que ma dissenterie revint. Mais comme à la réserve du sang qui me faisoit quelque peine, elle ne m'empêchoit plus d'agir, parce qu'elle n'étoit plus accompagnée de fiévre, je me vis en état d'aller à la Basse-terre le 27 Avril, pour être présent à la lecture des Patentes que nous avions reçûës de Rome, pour reconnoître le Pere Cabasson en qualité de Vicaire Général de notre Congrégation, & de Préfet Apostolique de nos Missions.

1699. Je demeurai dans notre Convent du Moüillage juſqu'au mois de Septembre, que je fus obligé de retourner au Fonds S. Jacques, pour deſſervir la Paroiſſe de Sainte Marie, qui manquoit de Curé. Je m'occupai pendant ce tems-là à conduire notre Bâtiment. Ma maladie, & la mort de deux de nos Maçons François, avoient été cauſe qu'il étoit allé fort lentement. Je le preſſai alors, du moins autant que mon mal le pouvoit permettre : car il continuoit toujours, & il étoit cauſé ſelon les apparences par un ulcere que ces vers m'avoient fait dans les inteſtins, qu'il n'étoit pas aiſé de fermer. On m'obligea, ou plutôt on me contraignit par force de prendre pluſieurs remédes, auſſi inutiles, qu'ils étoient de mauvais goût, ſans recevoir aucun ſoulagement.

Le ſieur de la Martiniere, Médecin entretenu par le Roi, arriva de France en ce tems-là, & apporta une partie d'Ipecacuanha qu'il vouloit vendre auſſi cher, que ceux qui le firent connoître les premiers en Europe. Notre Superieur vouloit abſolument que je priſſe ce reméde, & ne me donnoit point de repos là-deſſus, j'étois enfin prêt de ceder, lorſque j'appris que la proprieté de ce

ſimple étoit de faire vomir : je vis bien 1699.
alors qu'il ne me convenoit point du tout, de ſorte que je refuſai abſolument de le prendre, réſolu de garder mon mal, tant qu'il plairoit à Dieu, avec d'autant moins de peine que je reſſentois peu de douleur, & que cela ne m'empêchoit pas de vacquer à mes affaires.

Cependant ayant appris qu'une certaine femme de notre Paroiſſe guériſſoit infailliblement le flux de ſang, je la fus trouver, & la priai de me donner ſon reméde. Elle me fit ſaigner & purger, & puis je commençai à le prendre. Je ne doutai plus de ma guériſon, dès que je vis que mon eſtomach ne le rejettoit point. Cependant je le pris neuf jours de ſuite, ſans qu'il produisît l'effet qu'il avoit coûtume de produire le deux ou troiſiéme jour à tous ceux qui s'en étoient ſervis. Ma Médecine en parût étonnée, & ne ſçavoit à quoi attribuer ce manquement de vertu ; mais je la raſſurai en lui diſant que je me ſentois beaucoup mieux, & qu'il ne falloit pas s'allarmer, parceque mon mal étant inveteré, il ne falloit pas s'étonner ſi le reméde ne produiſoit pas ſon effet auſſi promptement qu'il avoit accoûtumé.

Je continuai donc à le prendre. Le

1699. lendemain qui étoit le dixiéme jour, je commençai à reſſentir l'effet de ſa bonté, puiſque je ne fus point obligé de me lever pendant la nuit comme je faiſois ordinairement cinq ou ſix fois, & ſouvent bien davantage. Je fus enfin entierement guéri le douziéme jour. Pour plus grande sûreté, je continuai à le prendre, & à garder le même régime encore ſix jours, ce qui me guérit ſi parfaitement, qu'un mois après j'étois méconnoiſſable, tant j'étois engraiſſé.

Reméde admirable pour la diarrhée & le flux de ſang.

Ce reméde conſiſtoit en des raclures d'une plante qu'on appelle mahot-couſin pour la diſtinguer de pluſieurs autres plantes, qui portent le nom de couſin. Celle-ci approche beaucoup pour la figure de la feüille à celle du mahot ordinaire dont j'ai parlé dans ma premiere Partie, excepté qu'elles ſont beaucoup plus petites; le bois de cette plante eſt ſpongieux, ſouple, liant, foible & preſque incapable de ſe ſoûtenir lui-même dès qu'il eſt parvenu à deux ou trois pieds de hauteur, il jette beaucoup de branches qui s'entrelaſſent dans les halliers où il croît ordinairement, ſon écorce eſt verte, mince, & aſſez adherente au bois qui eſt gris. Cette plante produit de petites fleurs jaunes compoſées de cinq

Deſcription du mahot-couſin.

cinq feüilles, au milieu deſquelles naiſ- 1699.
ſent de petits boutons de la groſſeur d'un pois hériſſez de petits piquants crochus qui s'attachent aux habits ſi facilement, que quand ils ſont mûrs ils ſe détachent de leurs branches au moindre ſouffle de vent, ou pour peu qu'on les touche, & s'attachent par tout.

Les racines de cette plante ſont en aſſez grande quantité, elles ſont longues, à peu près comme les cercifis, & de la conſiſtence de celles de perſil : elles paroiſſent griſes lorſqu'on les tire de terre, mais dès qu'elles ſont lavées & nettoyées elles ſont fort blanches. Quand elles ſont en cet état, on les gratte ou racle doucement avec un couteau, juſqu'à ce qu'on ſoit arrivé vers le centre qui eſt rude & dur, comme celui d'une racine de perſil. On le jette comme inutile. On prend une bonne poignée de ces raclures que l'on fait boüillir dans une chopine de lait, à un feu lent, & en les remuant ſans ceſſe ; elles ſe diſſolvent, & font à la fin une eſpéce de boüillie. On y met ſi on veut un peu de Sucre & de Canelle, qui n'y ſervent de rien, mais auſſi qui n'y peuvent nuire ; & on prend ce boüillon après qu'il a été coulé à travers un linge fin. Ces ra-

Compoſition du reméde.

1699. clures ne changent point la couleur du lait, & ne lui donnent d'autre goût que celui que lui donneroit un peu de farine de froment. Le Sucre & la Canelle, quand on y en veut mettre, ne ſervent qu'à le rendre plus agréable. Je croi cependant qu'il vaut mieux s'en paſſer, parceque le Sucre & la Canelle, quoiqu'en petite quantité, ne laiſſent pas d'échauffer, & c'eſt ce qu'il faut éviter ſur toutes choſes dans ces ſortes de maladies.

On prend ce reméde trois fois par jour. Je le prenois de grand matin après que j'avois dit la Meſſe. Je mangeois trois heures après l'avoir pris, mais ſeulement des viandes rôties ou grillées, ſans potage, ni ſalade, ni fromage, ni fruits, ni ragoûts, ou autre choſe où il pût y avoir des épiceries. Trois heures après ce repas je prenois le ſecond boüillon. Au bout de trois ou quatre heures je ſoupois comme j'avois dîné, & je prenois le troiſiéme en me mettant au lit. Ce reméde très-ſimple, comme on voit, aiſé à prendre & fort nourriſſant, m'a ſi bien guéri, que depuis ce tems-là je n'ai reſſenti aucune attaque de diſſenterie, ni de flux de ſang.

Il y a une autre eſpéce de couſin dont

toutes les hayes des Baſſes-terres des Iſles ſont remplies, qui a les feüilles en maniere d'écuſſons de la largeur d'une piéce de trente ſols. Sa tige eſt plus forte que celle dont je viens de parler, elle s'éléve juſqu'à trois ou quatre pieds de hauteur après quoi elle a abſolument beſoin d'être ſoutenuë, auſſi s'entrelaſſe-t-elle dans tous les arbres qui ſont à ſa portée. Son bouton eſt très-petit, tout couvert de petites épines, par le moyen deſquelles il s'attache à tout ce qui le touche. 1699. Seconde eſpéce de couſin.

On dit que ces feüilles ſéchées & réduites en poudre priſes dans du boüillon, ou autre liqueur le poids d'un écu, & même de deux écus, ſi le mal eſt opiniâtre, guériſſent la diſſenterie. Je n'ai point fait l'expérience de ce reméde. Feüilles de couſin ſéches pour la diſſenterie.

Il y a une troiſiéme eſpéce de couſin plus grande que la précédente, on en trouve de ſept ou huit pieds de haut. Son écorce eſt griſe, unie, ſouple, peu adhérente. Elle ſe leve auſſi facilement que celle du mahot, & on l'employe aux mêmes uſages, c'eſt-à-dire, à faire des cordes. Le bois qu'elle couvre eſt blanc, leger, aiſé à ſe ſécher, il eſt caſſant & de nul uſage que pour allumer Troiſiéme eſpéce de couſin.

1699. du feu, ſa feüille eſt longue de cinq à ſix pouces, ſur trois à quatre pouces de large, dentelée par les bords, veluë & preſque auſſi piquante que les orties, elle finit en pointe, & elle eſt d'une couleur verte, brune par-deſſus, & beaucoup moins par-deſſous. Ses fleurs ne viennent jamais ſeules, mais pluſieurs jointes enſemble comme un bouquet, elles ſont compoſées de cinq feüilles, qui étant ouvertes de toute leur longueur forment une eſpéce d'étoile, le milieu eſt rempli de petits filets ou étamines, d'un beau jaune doré. Le piſtile ſe change enfin en un petit bouton tout rond, garni de petites épines aſſez longues & crochuës, par leſquelles il s'attache aux habits & aux cheveux des paſſans, & ſur tout aux poils des bêtes qui en ſont quelquefois toutes couvertes. Ce bouton renferme de petites graines ovales, unies, plus plattes d'un côté que de l'autre, toujours couplées & accollées deux à deux, de couleur grisâtre & aſſez dures.

On prétend que le ſuc de cet arbriſſeau eſt bon pour la diſſenterie, il eſt certain qu'il eſt ſtiptique.

L'écorce broyée & appliquée en forme de cataplaſme ſur les ulceres qui ſui-

vent ordinairement l'épian, les deſſeche & les guérit en aſſez peu de tems. 1699.

La quatriéme eſpéce de couſin dont j'ai connoiſſance a les feüilles de la figure de celles du perſil, mais beaucoup plus grandes, la plante a peu de force, & ne s'éleve guéres à plus d'un pied & demi de hauteur, les fruits de cette eſpece ſont longs comme des fers d'aiguillettes, velus, & dont l'extrémité eſt garnie de petites épines crochuës, qui s'attachent à tout ce qui les touche. Quatriéme eſpece de couſin.

Les feüilles infuſées dans l'eau chaude font une teinture du même goût & odeur que le Thé, & peut-être de même vertu.

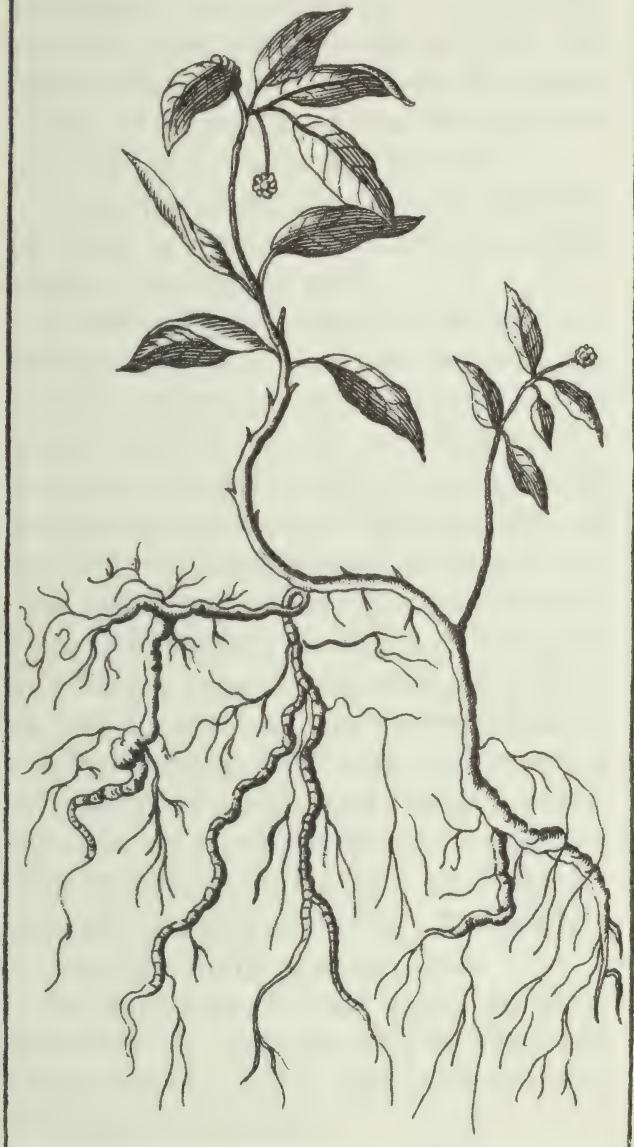
L'Ipecacuanha eſt de trois ſortes, blanc, gris & noir. Nous avons dans toutes nos ſavannes des deux premieres eſpeces en abondance. La troiſiéme qu'on prétend être la meilleure, nous manque, peut-être parce qu'on ne la connoît pas: car de s'imaginer qu'elle ne ſe trouve que ſur les mines d'or qui ſont aux environs de Rio Jeneiro, ou riviere de Janvier, ancienne Habitation des François au Breſil ſous le Tropique du Cancer, & qu'un homme n'en peut recüeillir qu'une douzaine de livres par an, c'eſt une fable ou un prétexte pour

1699. le vendre plus cher. Qu'elle ſoit meilleure que les deux autres eſpéces, c'eſt-à-dire, que ſon opération ſoit plus prompte, & ſon effet plus dangereux, c'eſt dans quoi je ne dois pas entrer, puiſque ce n'eſt pas mon métier, & que ceux qui ſe mêlent de l'employer conviennent que l'Ipecacuanha blanc ou gris eſt plus doux, & que les femmes, les enfans, & ceux qui ſont d'une complexion foible, doivent s'en ſervir préferablement au noir, dont l'opération eſt plus vive, plus forte, & plus dangereuſe.

Ipecacuanha blanc & gris.

Monſieur Reynau Ingenieur Géneral de la Marine étant venu aux Iſles en 1701. avec M. de la Boulaye, pour voir l'état du païs, & tracer les Fortifications qui y ſeroient néceſſaires, fit connoître cette plante à M. Auger Gouverneur de la Guadeloupe qui me la montra. Sa feüille eſt ronde, dentelée, d'un verd brun, tachetée de petites pointes rouges, elle eſt rude, parce qu'elle eſt couverte d'un petit duvet preſque imperceptible, piquant à peu près comme les orties. Ses branches courent & rempent ſur la terre ſans s'élever, leur écorce qui eſt aſſez mince eſt d'un rouge obſcur, le bois eſt gris ou blanc, ſpongieux, molaſſe, flexible, en aſſez grande quantité, & garni

Ipecacuana.



de beaucoup de feüilles. Les fleurs ſont 1699.
blanches, compoſées de cinq feüilles avec un petit bouton, qui produit des bayes brunes, qui renferment de petites ſemences en forme de lentilles de couleur jaunâtre, dures & ameres.

La racine eſt longue, menuë, noüeuſe, & de la couleur de ſon eſpece, c'eſt-à-dire, blanche ou griſe.

L'effet qu'elle produit eſt de faire vomir une bile acre, dont l'acide corrompt les alimens, & excorie les inteſtins, après quoi il reſſerre par une opération qui lui eſt particuliere. Ce ſont ces deux choſes propres uniquement à l'Ipecacuanha qui le font regarder comme le remède le plus ſpécifique qu'on ait encore trouvé pour la diſſenterie & le flux de ſang, & qui durera ſelon les apparences juſqu'à ce qu'on mette quelque nouveau ſimple à la mode qui éclipſe celui-ci, comme il eſt arrivé à tant d'autres, dont à peine on connoît à préſent le nom, quoique dans le tems de leur vogue on ne parlât par tout que de leurs vertus, & des effets miraculeux qu'ils produiſoient.

Je n'ai point été dans le païs qui produit ſeul, à ce qu'on dit, le veritable Ipecacuanha, ainſi ce que j'en vais dire, eſt ſur la foi d'autrui.

1699. L'Ipecacuanha brun ou noir comme on le voudra appeller, a les feüilles aſſez ſemblables à celles de la parietaire, pointuës aux deux extrémitez, partagées par une nervure, d'où ſortent pluſieurs rameaux, elles ſont d'un verd brun par-deſſus, plus pâles par deſſous, charnuës, molles, & couvertes d'un petit duvet rude. Les fleurs qui ſortent à côté du pédicule qui ſoutient les feüilles ſont par bouquets de dix, douze, ou quinze enſemble, elles ſont compoſées de cinq petites feüilles blanches, & d'autant d'étamines de même couleur; auſquelles ſuccedent des bayes d'un rouge brun, qui ſont remplies d'une pulpe blanche qui renferme de petites graines ou ſemences dures, de couleur jaunâtre, de la figure des lentilles.

Préparation de la racine. La racine étant tirée de terre doit être ſéchée à l'ombre, & non pas au Soleil. Lorſqu'elle eſt nouvelle & ſechée comme je viens de dire, elle eſt très-amere, & elle picotte la langue par ſon amertume; c'eſt ce qui fait qu'on la croit chaude & ſéche au ſecond degré.

Elle produit les mêmes effets que les deux autres eſpéces, mais avec plus de force & de promptitude, & par conſéquent plus de danger.

On prend une dragme ou deux de 1699.
cette racine, on la pile, & on la met en infuſion pendant une nuit, dans du vin mêlé d'égale quantité d'eau. On la paſſe par un linge après l'avoir un peu fait boüillir ſur le feu, & on la donne ainſi au malade.

Il eſt certain que cette racine & quantité d'autres ſimples qui viennent de l'Amérique produiroient toujours les mêmes effets, comme ils les produiſoient lorſqu'on a commencé à s'en ſervir, ſi on les avoit auſſi bons & auſſi récens qu'on les avoit pour lors, & que ceux qui les ordonnent, ou qui les préparent n'y vouluſſent mettre rien de leur invention, & s'en tenir à la premiere recette; mais à force de changer la maniere de les accommoder, & à force d'être gardez dans les Boutiques ſans être renouvellez, ils perdent tout leur ſuc & leur vertu, comme il eſt aiſé de voir, en les goûtant; & les differentes manieres de les préparer, achevent de les gâter.

Cette plante aime les lieux humides, & ne veut point être cultivée. On a remarqué que celles qu'on a cultivées dans des jardins, n'avoient preſque aucune vertu.

Jean de Laët, dans le quinziéme Livre

1699. de ſa Deſcription des Indes Occidentales Chapitre dix-huitiéme, fait mention d'une plante qu'il appelle Igpecaja, ou Pigaia qui guérit la diſſenterie. Il dit, que ſon tuyau eſt haut d'une demie coudée, & ſa racine de même longueur, il dit, qu'elle ne produit que quatre ou cinq feüilles de fort mauvaiſe odeur. Que ſa racine étant pilée & laiſſée une nuit dans l'eau au ſerain, & paſſée enſuite par un tamis, & donnée à un malade, le purge d'une maniere, qu'elle arrête en même-tems le flux de ventre.

Quoique cette Deſcription ne convienne pas tout-à-fait à l'Ipecacuanha, j'aime mieux croire que c'eſt la même choſe, mal expliquée, & mal nommée.

CHAPITRE IV.

Aſſaſſinat commis à la Martinique. Punition & mort très-chrétienne de l'aſſaſſin.

PEndant que je demeurois au Moüillage pour rétablir ma ſanté, & faire travailler au Bâtiment de notre Convent, il arriva que le Jeudi 25 Juin étant ſorti de la Maiſon un peu avant le

jour, pour mettre mes Ouvriers en be- 1699.
ſogne, j'entendis du bruit dans une maiſon qui étoit vis-à-vis de notre Egliſe. La curioſité m'en fit approcher de plus près pour voir ce que c'étoit, & comme je connoiſſois le Maître de la maiſon, je ne fis point difficulté d'y entrer ayant trouvé la porte de la Boutique ouverte. Je fus ſurpris d'entendre qu'il tomboit quelque liqueur du plancher, dont quelques gouttes tomberent ſur mon habit. Je ſortis pour voir ce que c'étoit, & je fus bien étonné quand je vis que c'étoit du ſang, qui continuoit de tomber à travers le plancher. J'appellai le Maître de la maiſon, & un jeune homme qui logeoit avec lui depuis quelque tems, à qui j'avois donné les derniers Sacremens depuis douze à quinze jours, parce qu'il avoit été attaqué de la maladie de Siam. Mais voyant que perſonne ne me répondoit, quoique j'entendiſſe du remuement dans la chambre, je ne doutai point qu'il ne fût arrivé quelque meurtre. C'eſt pourquoi j'appellai de nos Négres pour venir avec moi. La premiere penſée qui me vint, fut que le Maître de la maiſon, qui étoit fort brutal, & fort ſujet au vin, avoit tué le jeune homme qui logeoit chez

1699 lui. Cet homme s'appelloit Croiſſant. Il étoit de Paris, fils à ce qu'on diſoit, d'un Chandelier demeurant à la Porte S. Denis aux trois Croiſſans.

Je montai doucement à la chambre, & l'ayant trouvé entr'ouverte, je voulus entrer; mais je fus repouſſé aſſez rudement par ce jeune homme, qui ferma la porte ſur lui au veroüil & lui ayant demandé d'où venoit ce ſang qui tomboit du plancher, il me répondit que ce n'étoit rien. Je connus alors que je m'étois trompé, & que c'étoit Croiſſant qui avoit été aſſaſſiné. Comme je l'entendois encore ſe remuer, & ſe plaindre je deſcendis, j'appellai du monde, & ayant fait apporter une pince de fer, je fis enfoncer la porte, afin de voir ſi le bleſſé ſeroit encore en état de recevoir quelque aſſiſtance ſpirituelle ou corporelle. Nous trouvâmes le jeune homme à demi vêtu, couché dans ſon lit, qui faiſoit ſemblant d'avoir peur que nous ne fuſſions venus pour le tuer, comme on avoit tué Croiſſant, à ce qu'il diſoit. Nous le découvrîmes enfin renverſé ſous des matelas, des chaiſes & des tables, qui expiroit, tellement meurtri & défiguré, que cela faiſoit horreur.

On ſaiſit le jeune homme. On remarqua qu'il avoit la naiſſance des ongles toute pleine de ſang, ce qui ayant donné lieu de le faire déchauſſer, on vit que ſes pieds, ſes jambes, & ſes genoux en étoient tous remplis; & comme il lui manquoit beaucoup de cheveux d'un côté, on s'apperçût que Croiſſant les tenoit dans ſa main. Cet aſſaſſinat dont il étoit facile de connoître l'auteur nous ſurprit tous: car ce Croiſſant étoit un homme extrémement robuſte & vigoureux, qui auroit mis en piéces dix perſonnes comme ce jeune homme, qui n'avoit que dix-neuf ans, d'une complexion fort délicate, & qui ne faiſoit que de relever du mal de Siam, qui l'avoit réduit à l'extrémité. On trouva dans un coin de la chambre le marteau dont il s'étoit ſervi pour commettre ce meurtre, il étoit tout rouge de ſang, ce qui ayant donné lieu de chercher l'épée ou le poignard, dont il paroiſſoit pluſieurs coups dans le corps du mort, on trouva enfin un couteau enſanglanté dans la paillaſſe du lit où ce jeune homme couchoit, qui fut reconnu par un des aſſiſtans, pour être celui-là même que ce jeune homme lui avoit emprunté deux jours auparavant, & qu'on lui 1699.

1699. avoit vû aiguiſer la veille avec beaucoup de ſoin.

Le cadavre ayant été viſité par les Chirurgiens fut trouvé bleſſé de vingt-trois coups de marteau & de couteau ; & le jeune homme ayant été conduit en priſon, on lui fit ſon procès. Il m'envoya prier de l'aller voir, j'y fus ; il me conta tout le détail de ſa mauvaiſe action, & me dit, qu'il l'avoit niée au Juge, & qu'il étoit réſolu de ne la confeſſer jamais. Je lui dis, que la défenſe étoit de droit naturel, mais que ſon crime étoit ſi clair, qu'il ne me paroiſſoit pas qu'il y eût aucun moyen d'échaper la mort en le niant, & qu'ainſi il étoit obligé de l'avoüer, pour mettre en repos la conſcience des Juges, & pour faire connoître qu'il n'avoit été conſeillé, ni aidé de perſonne pour commettre ce meurtre. Comme le procès étoit en état, il fut jugé le lendemain, & enſuite conduit au Conſeil, où ſon jugement fut confirmé, & lui renvoyé au Fort S. Pierre pour être rompu vif, & puis étranglé devant la maiſon où il avoit commis le crime.

Je l'avois diſpoſé pendant qu'on inſtruiſoit ſon procès à faire une confeſſion générale, & je me ſervis des deux jours

qu'il demeura en priſon après ſon juge- 1699.
ment, pour la lui faire faire. Il envoya chercher le Juge & le Greffier, & leur dit, que quoiqu'il n'eût jamais avoüé qu'il étoit l'auteur du meurtre de Croiſſant, il l'avoüoit à préſent, & leur confeſſoit qu'il l'avoit commis ſeul, ſans l'aſſiſtance, ni le conſeil de qui que ce fût; qu'il y avoit été porté par la crainte que Croiſſant ne fît vendre à vil prix quelques marchandiſes qu'il avoit, comme il l'en avoit menacé, pour ſe payer de ce qu'il lui devoit pour ſa nourriture depuis qu'il étoit chez lui, qu'il avoit attendu que Croiſſant fut bien endormi, après s'être retiré fort tard & fort yvre; qu'il l'avoit frappé d'abord d'un coup de marteau dans la tempe, & d'un autre coup ſur le front; que Croiſſant l'avoit pris par les cheveux, mais que comme il étoit étourdi de ces deux coups, il avoit eu le tems de le frapper d'un coup de couteau dans la gorge, & de tous les autres coups dont on l'avoit trouvé bleſſé. Le Greffier écrivit cette confeſſion ſur ſon Regiſtre, & la fit ſigner au coupable.

Je me rendis de grand matin à la priſon le jour qu'il devoit être executé, pour paſſer la journée avec lui. Le Géo-

1699. lier ayant quelque affaire en Ville me pria de fermer la porte de la priſon après lui, & de la lui ouvrir quand il reviendroit. Les autres priſonniers étoient renfermez dans les chambres; de ſorte que je me trouvai ſeul avec ce jeune homme aſſis ſur un banc dans la cour, il eſt vrai qu'il avoit les fers aux pieds. Il me vint en penſée de le faire ſauver, puiſque j'en trouvois l'occaſion ſi favorable. Je le lui dis en même-tems, & je l'avertis qu'il n'y avoit point de tems à perdre, & que s'il vouloit s'aider, je lui donnerois le moyen de ſe cacher chez de mes amis juſqu'à ce qu'on pût le faire embarquer. Je lui montrai le marteau & le ciſeau pour ſe déſerrer, & la clef qui étoit à la porte. Il ſe mit à réver, & je voyois qu'il étoit combattu entre ce que je lui propoſois, & ce qu'il ſe ſentoit inſpiré de faire. A la fin je m'impatientai voyant qu'il ne prenoit point de réſolution, je lui dis que les momens étoient précieux, & qu'en pareille occaſion il n'y avoit pas tant à déliberer. Mais ſa réponſe me ſurprit encore plus que ſon crime n'avoit fait. Mon Pere, me dit-il, je vous remercie de votre bonté, vous ne me connoiſſez pas comme je me connois; je ſuis naturellement méchant; j'ai commis un

grand crime, & quoique ce ſoit le premier, Dieu qui permet que la Juſtice m'en châtie, me fait comprendre dans ce moment qu'il vaut mieux que je ſouffre la mort pour l'éfacer, en ayant autant de regret qu'il m'en inſpire à préſent, que de me mettre en danger de n'avoir pas ce même regret quand j'en aurai commis un autre peut-être plus grand, auquel mes mauvaiſes inclinations me portent. J'admirai la force de la grace dans ce jeune homme, & je paſſai avec lui le reſte de la journée à parler de Dieu. 1699.

L'heure du ſupplice étant arrivée, je l'y accompagnai. Il ſe mit à genoux devant notre Egliſe ſans qu'il y fut obligé par ſa Sentence, ni que je le lui euſſe inſpiré, & après avoir demandé pardon à Dieu de ſon crime, il le ſupplia de vouloir recevoir la peine qu'il alloit ſouffrir pour les pechez de celui qu'il avoit tué. Il me pria enſuite de demander pardon pour lui à tous les aſſiſtans du mauvais exemple qu'il leur avoit donné, les avertir de ſe rendre ſages à ſes dépens, & leur demander quelque part dans leurs prieres. Il monta après cela ſur l'échafaut, ſe mit à genoux, ſe réconcilia encore une fois, & après que je lui eûs

Mort chrétienne de l'aſſaſſin.

1698. donné la derniere abſolution il ſe dépoüilla, s'étendit ſur la croix, & reçût les coups avec tant de conſtance, qu'il ne dit jamais autre choſe pendant ce tourment que deux ou trois fois le nom de Jeſus d'une voix fort moderée. Je levai le mouchoir que je lui avois jetté ſur le viſage lorſque le Bourreau le frappoit; & l'ayant exhorté à former un dernier acte de contrition, & de confiance en la miſéricorde de Dieu, pendant que le Bourreau deſcendoit ſous l'échafaut pour l'étrangler, il leva les yeux au ciel quand il ſentit les premieres étreintes de la corde, & les tournant enſuite ſur moi d'une maniere pleine de douceur, il expira comme un prédeſtiné. Je dois avoüer ici qu'après un ſi grand crime, ſa mort ne laiſſa pas de toucher très-ſenſiblement tous les aſſiſtans, tous pleuroient, le Juge même, & le reſte de la Juſtice ſe retirerent avant que l'Exécuteur commençât à le fraper, perſonne n'ayant le courage de voir tant de contrition, tant de réſignation, & tant de fermeté dans un âge ſi tendre. Je voulus m'acquitter de ce que je lui avois promis, & le recommander aux prieres des aſſiſtans, mais les larmes ayant bientôt étouffé le diſcours que j'avois com-

mencé, je ſuivis tout le peuple qui entra dans l'Egliſe pour prier Dieu pour lui. 1699.

Je l'enterrai au commencement de la nuit dans notre Cimetiere à côté de celui qu'il avoit tué, & j'aurois eu de quoi garnir de linceuls tout un Hôpital ſi j'avois voulu recevoir tous ceux qu'on m'apporta pour l'enſevelir.

Il s'appelloit Loüis ***. Il étoit fils d'un Marchand de l'Evêché de Nantes, où il avoit des parens riches & aſſez conſidérables.

CHAPITRE V.

Nombre extraordinaire de fols à la Martinique. Mort de pluſieurs Religieux.

JE ne ſçai quelle Etoile avoit paſſée ſur la Martinique cette année; mais on n'y avoit jamais vû un tel déſordre, & un ſi grand nombre de fols. Beaucoup de gens ſans fiévre, & ſans aucun autre mal apparent eurent des tranſports au cerveau, perdirent le jugement, & ſe mirent à courir les ruës où ils faiſoient mille extravagances.

Un d'eux étant venu ſonner à la porte

1699 de notre Convent, le Pere Cabaſſon notre Superieur qui ſe trouva dans la ſalle, alla lui ouvrir. Ce fol qu'on ne connoiſſoit pas encore pour tel, lui demanda s'il n'étoit pas le Superieur, & ayant ſçû qu'il l'étoit, il lui dit : je croi que vous êtes aſſez homme de bien pour deſirer d'être Saint, & comme je vous aime, je ſuis venu exprès ici pour vous tuer, afin de vous faire martyr, & en diſant ces paroles, il tira un grand couteau de ſa poche. Le Pere Cabaſſon qui n'aſpiroit pas ſi haut, & qui ſe contentoit de mourir Confeſſeur, lui ferma la porte au nez, qu'il baricada par derriere. Merlet, c'étoit le nom de ce fol, fut fort ſcandaliſé de ce procedé, & dit, en ſe retirant, & remettant ſon couteau dans ſa poche, cet homme m'a bien trompé. Je croyois qu'il avoit envie d'être Saint, mais puiſqu'il en a perdu l'occaſion, il ne me trouvera pas toujours d'humeur à lui procurer l'honneur du martyre, il viendra dix fois me le demander avant que je le faſſe.

Hiſtoire d'un fol, & d'un de nos Religieux.

Le même fol étant venu le lendemain dans la Sacriſtie lorſque je me deshabillois après avoir dit la Meſſe, me dit, qu'il avoit un avis à me donner, qui étoit, que ſi je ne diſois pas la Meſſe

plus vîte, il m'apprendroit à lire. Ce 1699.
compliment ne me plut point du tout : il étoit armé d'un gros bâton, j'étois ſeul avec lui, & il en auroit mangé quatre comme moi. Je crus qu'il falloit joüer d'adreſſe pour me tirer de ce mauvais pas. Ah ! Monſieur Merlet, lui dis-je, il y a long-tems que je cherche l'occaſion de vous donner à déjeûner, je vous ai obligation, il ne faut pas que vous m'échapiez aujourd'hui, & ſans lui donner le tems de me répondre, je le pris par la main comme pour le conduire au Convent ; mais en paſſant par l'attelier où étoient nos Tailleurs de pierre, je lui fis donner un déjeûné de coups de régle, dont il eut ſujet de ſe ſouvenir pendant quelque tems. Je fis enſuite mes plaintes à la Juſtice, qui fit enfermer ſept ou huit de ces fols, qui auroient enfin cauſé du déſordre.

Il y en avoit déja eu quelques-uns qui s'étoient noyez, d'autres s'étoient briſez en tombant du haut des arbres & des falaiſes, où ils étoient montez pour s'exercer à voler en l'air. La priſon & le bâton en rendirent quelques-uns un peu plus ſages, & entr'autres Merlet, qui depuis ce tems là ne vouloit plus venir chez nous, & lorſqu'il me rencontroit

1699. dans les ruës, il rebrouſſoit chemin, ou bien il entroit dans quelque maiſon pour m'éviter.

Il y eut le Chirurgien d'un Vaiſſeau qui ne fut pas ſi heureux. Son Capitaine le voulut faire mettre aux fers pour arrêter le cours des extravagances qu'il faiſoit à tous momens ; il s'échapa des mains de ceux qui le tenoient, & ſauta à la mer ; mais il eut le malheur de tomber auprès d'un puiſſant Requien qui le reçût un peu plus diſcourtoiſement, que la Baleine ne reçût autrefois le Prophéte Jonas : car il lui emporta la tête, & auroit entraîné le reſte du corps, ſi des Matelots qui étoient dans une Chaloupe ne l'en euſſent empêché.

La petite verolle & le mal de Siam emporté beaucoup de monde.

La petite verolle ſucceda à la folie ; elle s'attacha aux Négres, dont elle emporta un très-grand nombre, comme elle avoit emporté l'année précédente quantité de femmes blanches.

La maladie de Siam recommença ſes ravages plus fortement qu'elle n'avoit encore fait. Entre un très-grand nombre de gens qu'elle emporta, ceux qui furent les moins regrettez, furent une troupe de Commis, qui étoient venus avec un nommé la Bruneliere, habile homme, s'il en fut jamais dans le métier de Zachée.

Ils avoient amené une petite Frégate pour courir autour des iſles, & empêcher que perſonne ne pût faire le Commerce avec les Etrangers, quoique ſelon le bruit commun, ils n'euſſent pas de ſcrupule là-deſſus, quand ils pouvoient le faire pour leur compte. Comme cela n'accommodoit ni les François, ni les Etrangers, deux Bâtimens Anglois ou ſe diſant tels, la rencontrerent ſous la Dominique, lui firent une querelle d'Allemand, & la maltraiterent beaucoup. Cela joint au mal de Siam débaraſſa les Iſles de preſque tous ſes Commis, quoique trop tard : car ils avoient déja fait plus de mal, qu'on ne pourra peut-être jamais en réparer. 1699.

Les Ordres Religieux qui ont des Miſſions aux Iſles ne furent pas exempts des funeſtes influences de cette année. Outres pluſieurs Jéſuites qui moururent du mal de Siam, à la Martinique & à la Guadeloupe, le Superieur de leur Miſſion à Cayenne fut étouffé dans une piéce de Cannes, où le feu s'étoit mis par accident. Son zèle pour le bien de ſa Compagnie l'emporta ſi loin, que quand il voulut ſe retirer, il ne fut plus tems. La fumée l'étouffa. On le trouva même un peu grillé, tenant encore ſon Crucifix

Morts de pluſieurs Peres Jéſuites.

1699. entre ſes bras. C'étoit un homme d'une très grande pieté, & qui méritoit un meilleur ſort ; mais on va au ciel par toutes ſortes de voyes, pourvû que Dieu nous trouve prêts quand il nous appelle.

J'ai oublié de marquer en ſon lieu qu'on avoit pris poſſeſſion de la partie Françoiſe de Saint Chriſtophe vers les Fêtes de Noël de l'année précedente. Les Carmes Chauſſez de la Province de Touraine y avoient une Habitation tant à eux qu'à leurs Créanciers, qui avoit été ruinée comme les autres pendant le long-tems que les Anglois en avoient été maîtres. Les Carmes établis à la Guadeloupe y envoyerent un de leurs Religieux pour prendre poſſeſſion de leurs Terres, & conſerver leurs droits ; mais celui-ci ayant trouvé l'Egliſe, le Convent & la cuiſine entierement ruinez, en conçût tant de douleur, que le mal de Siam l'ayant attaqué dans le même-tems, il ceda à tant de maux, & mourut en très-peu de momens.

Mort d'un Pere Carme.

Les Capucins eurent leur part de ce déſaſtre commun. Ils avoient un de leurs Peres à l'Iſle Saint Martin, qui étoit un bon petit homme, autant de mes amis qu'on le pouvoit être. Il ſe broüilla avec

Capucin aſſaſſiné.

un

un Caraïbe libre nommé Loüis, qui le 1699.
ſervoit par amitié depuis aſſez long-tems, & les ſuites de leurs broüilleries furent ſi terribles, que le Caraïbe lui coupa la gorge. Les Habitans étant venus le matin pour entendre la Meſſe, furent fort ſurpris de ne voir ni le Capucin, ni ſon Caraïbe. La curioſité en ayant porté quelques-uns à regarder au travers des roſeaux qui paliſſadoient la maiſon, ils apperçûrent le Capucin étendu par terre; on enfonça la porte, & on trouva que ce pauvre Religieux avoit réellement la gorge coupée, & pluſieurs autres bleſſures. Comme il étoit évident que c'étoit le Caraïbe qui avoit fait le coup, on le chercha avec tout le ſoin poſſible, mais inutilement. Ce ne fut qu'environ un an après, qu'un Chaſſeur trouva les reſtes de ſon cadavre au pied d'un arbre où il paroiſſoit qu'il s'étoit pendu; du moins y avoit-il encore un bout de corde attachée à une branche au-deſſus du cadavre. On trouva dans le centre des branches un fuſil, & quelques autres choſes qu'il avoit volées au Capucin.

Le Pere Caſimir Jurelure, Vicaire Provincial des Religieux de la Charité, s'en alla en l'autre monde d'une maniere

1699. auſſi funeſte que la précedente, quoique toute differente. Il faiſoit faire un défriché dans les terres qu'ils ont au Morne-Rouge de la Martinique, afin d'y planter des Cacoyers. Il eut envie de voir l'effet qu'un très gros arbre qu'on abbattoit, feroit en tombant. Les Négres qui y travailloient, & un autre Religieux plus experimenté que lui, lui dirent bien des fois de changer de place, & de s'approcher du pied de l'arbre, où il y a toujours moins de danger que dans tout autre lieu: il ne jugea pas à propos de ſuivre leurs conſeils, & demeura où il étoit; l'arbre tomba enfin, ſa curioſité fut ſatisfaite, mais il en porta les nouvelles en l'autre monde, car il en ſentit tout le poids. Une des groſſes branches de cet arbre ayant attrapé en paſſant celui derriere lequel ce curieux s'étoit poſté, le renverſa par terre, & l'arbre en tombant le renverſa auſſi, & l'enterra ſi bien qu'on fut plus de deux heures à le chercher; & quand on l'eût découvert & retiré de deſſous cet arbre, il étoit tellement briſé, qu'il ſembloit qu'on l'eût pilé dans un mortier.

Religieux de la Charité écraſé.

Pour nous qui étions demeurez les derniers à nous reſſentir de ces malheurs, nous ne fûmes pas pour cela les plus mal

partagez. Le Pere Eſtret qui m'avoit ſuccedé dans la Charge de Procureur-Syndic de notre Miſſion de la Martinique ſe bleſſa griévement en tombant de cheval, & comme c'étoit auprès de la riviere, & qu'il faiſoit un orage épouventable de pluye, la riviere en ſe débordant l'entraîna à la mer, qui le reporta ſur le rivage, où on le trouva le lendemain matin. Ce malheur arriva le Jeudi au ſoir 26 Novembre. 1699.

Le Syndic des Jacobins eſt noyé.

Il y avoit environ trois ſemaines que j'avois quitté la Paroiſſe de Sainte-Marie pour venir deſſervir celle de la Grande-Ance, en attendant que le Religieux qui en étoit nommé Curé fût arrivé de la Guadeloupe, où je devois aller prendre le ſoin & l'adminiſtration de notre temporel. Le Pere Eſtret étoit venu chez moi chercher trois cens écus que j'avois reçû pour le compte de notre Maiſon d'un Marchand de la Baſſe-terre.

Pendant que nous dînions le tems ſe mit à la pluye, qui augmenta de telle ſorte, qu'il n'y avoit aucune apparence qu'il pût s'en retourner au Fonds Saint Jacques. Je fis tout ce que je pûs, pour le retenir à coucher, & n'en pouvant venir à bout, je le fis accompagner par

1699. un grand Négre, pour l'aider à paſſer les rivieres. Il s'en ſervit ſeulement pour les deux premieres, c'eſt-à-dire, la riviere du Lorrain & la riviere Macé, après quoi il me le renvoya. Il trouva au Bourg du Marigot quelques Habitans de Sainte-Marie, que le mauvais tems empêchoit d'aller plus loin, qui le preſſerent très-fort de s'arrêter avec eux, mais il n'y eut pas moyen : il voulut continuer ſon voyage, & contre ſon ordinaire, il faiſoit marcher ſon cheval ſi doucement, malgré la groſſe pluye qui tomboit, qu'un de ces Habitans dit, qu'il ſembloit qu'il alloit à la mort ; à quoi un Officier répondit: vous avez raiſon, aſſûrément il ſe noyera en paſſant quelque riviere, & ſi nous partons demain de bonne heure, nous trouverons ſon corps au bord de la mer. Ce fut une veritable prophétie : car cet Officier nommé Monſieur de Survilliée alors Capitaine d'une Compagnie de la Marine, qui étoit ſon ami particulier, & qui avoit fait tous ſes efforts pour l'empêcher de continuer ſon malheureux voyage, étant parti le lendemain matin du Marigot pour s'en retourner chez lui à Sainte Marie, trouva les Négres de notre Habitation, qui enlevoient le

corps que la mer avoit rejetté ſur le bord de l'Ance, & il eut la bonté de m'en donner avis. 1699.

Comme le Pere Eſtret n'avoit perſonne avec lui, on n'a pû ſçavoir au vrai comment la choſe s'étoit paſſée. Son cheval qu'on trouva tout ſellé dans la ſavanne fait croire que le Pere en étoit tombé en deſcendant le Morne par un endroit fort rapide, où il avoit coûtume de paſſer pour abreger un peu ſon chemin, & que le coup qu'il avoit à la tête l'ayant étourdi, il étoit demeuré dans le ruiſſeau, duquel on remarqua la gliſſade du cheval, & qu'il y avoit été ſuffoqué, ce ruiſſeau s'étant débordé l'avoit entraîné dans la riviere, qui n'en étoit qu'à huit ou dix pas, & la riviere dans la mer. Cette mort me toucha beaucoup: car c'étoit un fort bon Religieux, & quoiqu'il n'eût pas tout-à-fait les talens néceſſaires pour l'emploi dont on l'avoit chargé, il y avoit lieu d'eſpérer qu'il les acquereroit avec le tems. Nos Peres me preſſerent beaucoup de rompre les engagemens que j'avois pris à la Guadeloupe, & de me charger encore une fois du ſoin de notre temporel à la Martinique. Je ne crus pas le devoir faire; au contraire, j'écrivis pour preſſer le départ

1699. du Religieux qui me devoit relever, de crainte que la complaiſance pour mes amis, ne m'engageât de nouveau dans les embarras du Fonds Saint Jacques. On trouva le ſac où étoient les trois cens écus dans des brouſſailles au bord de la riviere, ce qui contribua à conſoler un peu notre Superieur de la perte de ſon Syndic.

CHAPITRE V.

De la Famille de Meſſieurs de la Guarigue.

MOnſieur de Survilliée dont j'ai parlé dans le Chapitre précedent eſt Créolle de Saint Chriſtophe. Son nom de famille eſt la Guarigue. Il eſt fils du ſieur de la Guarigue premier Capitaine-Colonel de toutes les Milices de Saint Chriſtophe.

M. de la Guarigue étoit Pariſien, d'une famille conſiderable par ſon ancienneté, ſa nobleſſe & ſes alliances. Ses parens lui firent prendre le parti des armes étant encore fort jeune, comme le partage ordinaire des Cadets. Il ſervit en cette qualité dans le Régiment des Gar-

des, qui étoit en ce tems-là l'école de la jeune Nobleſſe. Il y fut pendant ſix à ſept ans, & ſe trouva aux Batailles de Fribourg, de Mariandal, de Nortlingue, ſous le Maréchal de Turenne, & à quelques Sieges qui ſe firent en Flandres & en Allemagne, depuis l'année 1642. juſqu'en 1648. que la Paix concluë à Munſter entre la France, l'Allemagne, la Suede, & les autres Puiſſances du Nord, lui donnant peu d'eſpérance d'être avancé, parce qu'on fit alors une grande réforme, il revint chez lui pour ſe remettre de ſix Campagnes conſécutives qu'il avoit faites, dans leſquelles il avoit eu le malheur d'être bleſſé trois fois très-dangereuſement. Son Oncle, le Commandeur de Raucourt qui l'aimoit, crut que l'Amérique lui ſeroit plus favorable; il l'équipa, & l'envoya à ſon ami intime le Bailly de Poincy Lieutenant Géneral des Iſles Françoiſes, & Seigneur particulier de celles de Saint Chriſtophe, Sainte Croix, Saint Martin, & Saint Barthelemy, à qui il le recommanda comme un jeune homme de grande eſpérance, & ſon neveu. 1699.

Le mérite perſonnel du ſieur de la Guarigue plutôt que cette recommendation, lui acquit bien-tôt l'eſtime du

1699. Bailly de Poincy : il le prit en affection ; & voulut ſe charger du ſoin de ſa fortune. Peu de mois après qu'il fut arrivé il lui donna une Compagnie de Milice, n'y ayant point alors d'autres Troupes dans les Iſles. Il l'employa dans toutes les expéditions qu'on fit contre les Anglois pour les chaſſer de l'Iſle de la Tortuë dont ils s'étoient emparez, & contre les Eſpagnols, ſur leſquels on reprit Sainte Croix qu'ils avoient enlevée aux Hollandois ; & en diverſes autres entrepriſes qu'on fit ſur eux, tant dans les Iſles, qu'en Terre ferme juſqu'à la Paix de 1660. Il s'acquit beaucoup de gloire & de réputation dans toutes ces occaſions, dont il ſeroit trop long de raporter le détail.

M. de Poincy voulut enfin le fixer & l'établir. Il lui fit épouſer une des filles du ſieur de Roſſignol Officier des plus conſidérables, & des plus riches de l'Iſle, dont une autre fille épouſa enſuite le ſieur de Poincy neveu du Bailly de ce nom. Et pour donner au ſieur de la Guarigue un rang au deſſus de tous les autres Officiers, & le mettre à la tête de toutes les Troupes, & lui en donner le Commandement, il donna le titre de Compagnie Colonelle à celle que le ſieur de

la Guarigue commandoit depuis quelques années, qui étoit une des quatre du Quartier de la Baſſeterre, & ſi nombreuſe, qu'elle ſeule pouvoit paſſer pour un Régiment, puiſqu'on y a ſouvent compté plus de neuf cens hommes, comme il eſt aiſé de le juſtifier par les Rôles de ce tems-là. Ce fut ainſi que le Bailly de Poincy donna le Commandement de toutes les Troupes de ſon Gouvernement au ſieur de la Guarigue qui n'avoit au-deſſus de lui, que le ſieur de Poincy neveu du Seigneur de l'Iſle, qui étoit Gouverneur particulier : car on ne connoiſſoit point encore alors dans les Iſles les Lieutenans de Roi. 1699.

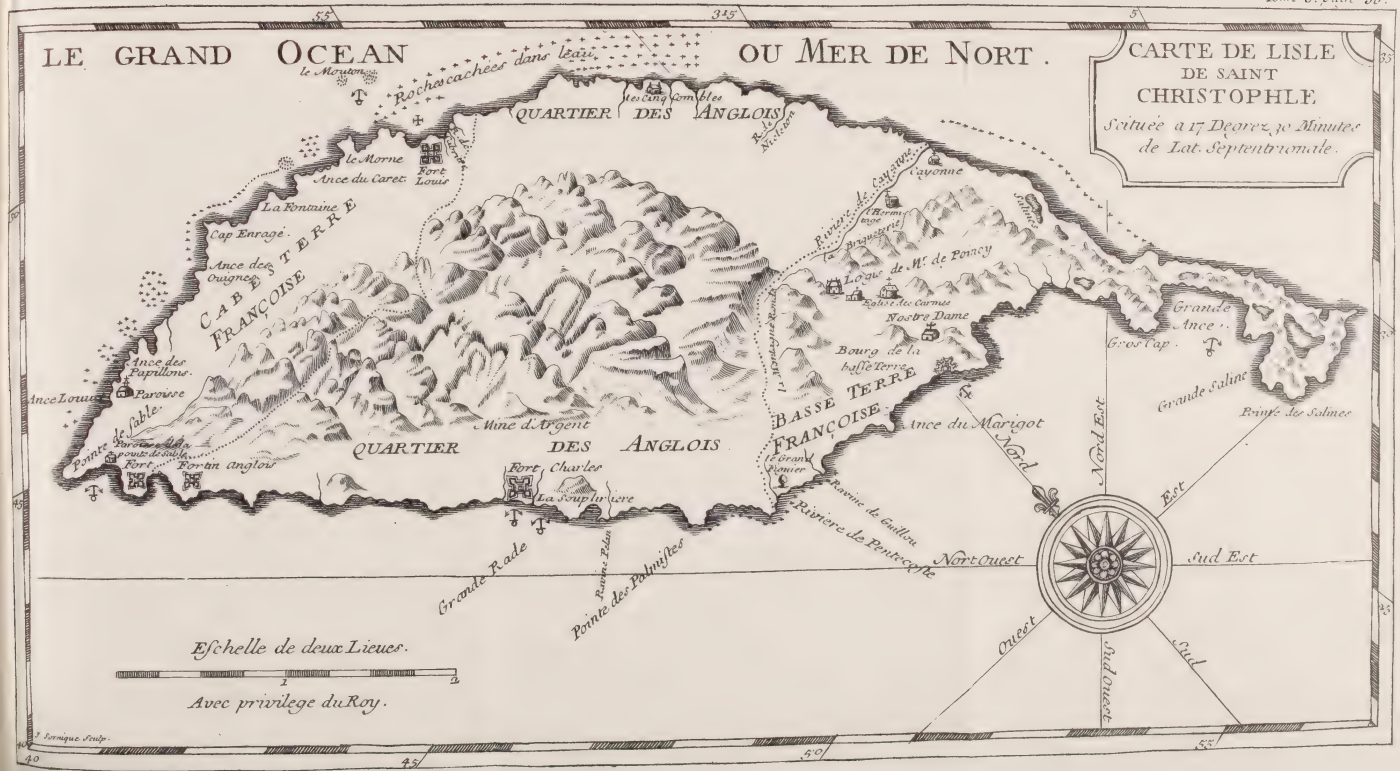
Le Bailly de Poincy étant mort vers la fin de 1660. le Chevalier de Sales qui lui ſucceda, eut les mêmes égards pour le ſieur de la Guarigue ; & comme il le connoiſſoit pour un homme également prudent & brave, & qui d'ailleurs étoit le premier Officier de ſon Gouvernement, il lui donna toute ſa confiance, & ne faiſoit rien ſans le conſulter.

Tout le monde convient que ce fut le ſieur de la Guarigue qui empêcha que les Anglois ne ſurpriſſent le Chevalier de Sales, à la faveur des Concordats d'une parfaite neutralité qu'ils avoient

1699. ſignez tout recemment. Il connoiſſoit leur genie à fond, & ſçavoit qu'ils ne voyoient qu'avec une extrême jalouſie l'état floriſſant de la Colonie Françoiſe de Saint Chriſtophe, & qu'ils mettroient tout en uſage pour la détruire, lorſqu'ils croiroient le pouvoir faire. Il avertit le Chevalier de Sales de ne ſe point fier à leurs belles paroles, & ayant ſçû par les intelligences qu'il entretenoit chez eux, les meſures qu'ils prenoient, il engagea M. de Sales de ſe mettre en état, non-ſeulement de n'être pas ſurpris, mais de les attaquer, dès qu'on s'appercevroit qu'ils voudroient commencer la guerre.

Pour bien entendre ce que je vais dire de cette Guerre où le ſieur de la Guarigue s'eſt acquis trop de gloire, pour ne lui pas rendre la juſtice qui lui eſt dûë, il faut ſe ſouvenir de ce que j'ai dit dans la Préface de ma premiere Partie, de la ſituation de l'Iſle de Saint Chriſtophe, & de la maniere dont elle eſt partagée entre les François & les Anglois. Je le répeterai ici en deux mots pour la commodité du Lecteur.

L'Iſle eſt diviſée en quatre quartiers. La pointe de l'Eſt, & celle de l'Oueſt forment les deux Quartiers François.


LE GRAND OCEAN
OU MER DE NORT.
CARTE DE LISLE
DE SAINT
CHRISTOPHLE
Située à 17 Degrez 30 Minutes
de Lat. Septentrionale.
le Mouton
Rochescachées dans l'eau
les Cinq Tombes
QUARTIER DES ANGLOIS
Rade Nicolas
le Morne
Ance du Caret
Fort Louis
La Fontaine
Cap Enragé
Ance des Ouignes
CABESTERRE
FRANÇOISE
Ance des Papillons
Paroisse
Ance Louise
Pointe du Sable
Fort
Fort anglois
Mine d'Argent
QUARTIER DES ANGLOIS
Fort Charles
La Soupe Fumiere
Grande Rade
Pointe des Palmistes
Cayenne
Rivière de Longvilliers
Hermitage
Brimstone Hill
Logis de Mr de Poincy
Eglise de Carmes
Nostre Dame
Bourg de la basse Terre
BASSE TERRE
FRANÇOISE
Le Grand Fossé
Rivière de Guillou
Rivière de Pentecoste
Ance du Marigot
Grande Ance
Gros Cap
Grande saline
Prinse des Salines
Nord
Nord Est
Est
Nord Ouest
Sud Est
Ouest
Sud Ouest
Sud
Eschelle de deux Lieues.
Avec privilege du Roy.

Les côtes de l'Iſle qui regardent le Nord 1699.
& le Sud ſont les deux Quartiers Anglois. La petite riviere de la Pentecôte au Sud-Sud-Oüeſt ſépare le Quartier de la Baſſeterre Françoiſe, de la Baſſeterre Angloiſe. C'eſt le Quartier principal & le plus conſidérable des François, la réſidence du Général, le Siege du Conſeil, l'endroit du plus grand Commerce : il y avoit une petite Ville, & un Fort qui n'a jamais valu grand choſe, & qui a toujours été fort negligé, la bravoure de nos Inſulaires leur ayant toujours tenu lieu de murailles & de forteresſes. La riviere de Cayonne à l'Eſt-Nord-Eſt ſépare la même partie Françoiſe d'avec la partie Angloiſe, qui eſt au Nord, & qu'on appelle la Cabeſterre Angloiſe. C'eſt dans cette partie Angloiſe qu'on trouve la ravine de Nicleton ou à Cabrittes, & le Quartier appellé les cinq Combles, elle peut avoir trois lieuës ou environ de longueur, & ſe termine à un Cap & une Ravine, auprès de laquelle les François ont une eſpéce de Fortin appellé le Fort Loüis. C'eſt à cet endroit que commence la Cabeſterre Françoiſe, qui regarde le Nord, d'environ trois lieuës & demie de tour, & qui finit à un autre petit Fort ſitué à la pointe de

1699. Sable à l'Oueſt où commence la Baſſeterre Angloiſe. Les Anglois ont auſſi un petit Fort en cet endroit, mais leur Forteresſe la plus conſiderable eſt à une lieuë ou environ de la pointe de Sable au lieu appellé la grande Rade. On la nomme le Fort Charles. Les deux Quartiers Anglois, c'eſt-à-dire, celui de la Cabeſterre & de la Baſſeterre ſe communiquent par un chemin qu'ils ont pratiqué, au travers des bois & des montagnes, qui ſont au centre de l'Iſle; mais les Quartiers François ne peuvent avoir de communication que par les chemins ordinaires qui ſont près le bord de la mer, qui ſont communs aux deux Nations, & qui ceſſent de l'être dès qu'elles ſont en Guerre, auſſi bien que celui des bois & des montagnes que les Anglois gardent exactement, & ſans beaucoup de peine dans ces tems-là.

Cette connoiſſance ſuppoſée, il faut ſçavoir, que le Roi ayant déclaré la Guerre aux Anglois en 1666. ceux des Iſles qui n'avoient ſigné les Concordats d'une parfaite Neutralité que pour endormir les François, & les ſurprendre plus facilement, firent venir des Troupes de Nieves, Antigues, Monſarrat, & de Saint Euſtache, pour groſſir les

leurs, & attaquer les François avec 1699.
plus d'avantage, & les détruire entierement.

En effet on vit le Dimanche 20 Avril 1666. nombre de Barques & de Chalouppes chargées de Troupes & de Milices qui venoient de Niéves, & qui débarquerent à la grande Rade; & on sçût que le Colonel Morgan Gouverneur de Saint Eustache étoit venu joindre le Colonel Wasts, Gouverneur de la partie Angloise de Saint Christophe avec toutes les Troupes & les Milices qu'il avoit pû tirer de son Gouvernement, entre lesquelles il y avoit 360 Boucaniers, sur lesquels il comptoit beaucoup.

Ces renforts ayant beaucoup augmenté les Troupes Angloises de Saint Christophe, déja superieurs aux François de la même Isle, le Colonel Wasts ne manqua pas dès le lendemain de faire marcher un Corps considerable vers la petite riviere de la Pentecôte, Frontiere des François & des Anglois à la Basseterre.

Le Chevalier de Sales en ayant avis, s'y posta aussi avec les quatre Compagnies de la Basseterre, dont la Colonelle commandée par le sieur de la Guarigue, en étoit une. Quoique ces Compagnies

1699. ne fuſſent pas alors tout-à-fait ſi nombreuſes qu'elles étoient quelques années auparavant, il eſt certain qu'elles faiſoient bien plus de monde que ne le marque mon Confrere le Pere du Tertre dans le quatriéme Tome de ſon Hiſtoire génerale des Antiſles : il s'eſt trompé en beaucoup de choſes, & il paroît qu'il a écrit ſur des Mémoires qui lui ont été envoyés par des gens que la paſſion & l'interêt conduiſoient plutôt que le deſir de faire connoître la verité à la poſterité. J'ai demeuré trop long-tems ſur les lieux pour n'être pas informé plus exactement que lui, de tout ce qui s'eſt paſſé dans cette Guerre, puiſque j'ai vû quantité de gens d'honneur & de probité, qui y étoient préſens, & dont en cas de beſoin, je pourrois rapporter les témoignages, qui m'ont rapporté avec ſincerité, ſans paſſion, & ſans interêt, comment les choſes ſe ſont paſſées, ainſi que je le vais dire.

Les Anglois voyant que M. de Sales avoit poſté ſes Troupes le long de la riviere de la Pentecôte, crurent qu'il demeureroit en cet endroit, qui lui étoit aſſez avantageux pour y ſoutenir leurs efforts, ou que ce ſeroit par-là qu'il déboucheroit, s'il prenoit le parti de les

attaquer. Mais ce n'étoit nullement ſon deſſein. Il ne demeura dans ce poſte que juſqu'à la nuit ; & auſſi-tôt qu'elle fut aſſez noire pour couvrir ſes mouvemens, il fit marcher toutes ſes Troupes vers Cayonne, à la réſerve d'un petit Corps qu'il laiſſa ſur cette Frontiere, avec tous les Tambours des Compagnies, leur ordonnant de faire grand bruit, beaucoup de feux, & quand il ſeroit jour, bien des marches, & des contre marches, afin de perſuader aux Anglois que toutes ſes Troupes étoient toujours campées dans le même endroit. Il arriva à Cayonne vers la minuit, & s'y joignit aux deux Compagnies de ce Quartier-là, qui eſt la Frontiere des François & des Anglois du côté de l'Eſt-Nord-Eſt. 1699.

Le Mardi 22 Avril il attaqua les Anglois dès la pointe du jour. Il les trouva avantageuſement poſtez de l'autre côté de la petite riviere ou ravine de Cayonne. Il prit la gauche afin d'avoir affaire a la droite des Ennemis, où il ſçavoit que le Commandant des Anglois étoit avec ſes Volontaires, & afin de voir plus aiſément ce qui ſe paſſeroit dans l'action, parceque le lieu où il ſe trouvoit étoit plus élevé que celui de la

1699. droite de ſes Troupes commandées par le ſieur de la Guarigue à la tête de la Compagnie Colonelle.

Je ne ſçai où le Pere du Tertre a pris que M. de Sales avoit nommé pour ſon ſucceſſeur en cas de mort le Chevalier de Saint Laurent. Il n'y penſa jamais, & quand il en auroit eu la penſée, il n'étoit pas en ſon pouvoir de le faire. Les Iſles n'appartenoient plus à la Religion de Malthe ; il y avoit quatre mois & plus que la Compagnie en avoit pris poſſeſſion, & il étoit trop ſage pour entreprendre une choſe de cette nature, qui dans les circonſtances préſentes pouvoit avoir des ſuites fâcheuſes, puiſqu'il connoiſſoit trop bien les Officiers pour les croire capables de ſouffrir ce paſſe-droit; d'autant plus que le Chevalier de Saint Laurent, le Chevalier de Grimault, & quelques autres dépendans de la Religion de Malthe n'avoient plus aucun caractere dans l'Iſle, & ne ſe trouvoient en cette action que comme ſimples Volontaires, qui n'étoient demeurez dans le païs que pour achever quelques affaires particulieres, ou pour eux, ou pour leur Religion.

Ce point d'hiſtoire eſt important, & j'ai crû être obligé de corriger l'erreur

de mon Confrere, après avoir fait tou- 1699.
tes les diligences néceſſaires pour me bien informer de la verité. On verra dans la ſuite, comment le Chevalier de Saint Laurent a eu le Gouvernement de Saint Chriſtophe, & à qui il en fut redevable. Je reviens à mon ſujet.

La gauche des Troupes Françoiſes, où étoit M. de Sales, fit plier après une longue réſiſtance la droite des Anglois, & paſſa la ravine; mais la droite ayant trouvé devant elle un terrain de très-difficile accès, qui favoriſoit extrémement les Ennemis, fut repouſſée juſqu'à deux fois; de ſorte que les Officiers & les Volontaires qui étoient encore à cheval, furent obligez de mettre pied à terre pour mieux ſoûtenir leurs gens; & le ſieur de la Guarigue ayant fait ceſſer le feu, & mettre l'épée à la main, ils grimperent le revers de la ravine, & culbuterent enfin les Anglois dont ils firent un étrange carnage. Ceux-ci ſe voyant battus des deux côtez, ſe débanderent, & chercherent leur ſalut dans la fuite, pourſuivis vivement par les François juſques auprès de la ravine de Nicleton, éloignée de près d'une lieuë de la riviere de Cayonne.

Ce fut en cet endroit que le Chevalier

1699. de Sales arrêta ſes gens avec beaucoup de peine, afin de leur faire prendre haleine, & les remettre en ordre, ſe doutant bien que les fuyards s'y ſeroient arrêtez, comme dans un lieu avantageux.

En effet, ceux qui étoient échapez de la défaite de Cayonne y ayant trouvé un Corps de Troupes qui venoit à leur ſecours, borderent cette ravine, jetterent quelques pelottons d'Infanterie dans des halliers où ils étoient cachez, ne faiſant paroître que quelques Cavaliers ça & là, comme pour obſerver les mouvemens des François.

Un Officier nommé Saint Amour ſe détacha pour faire le coup de piſtolet avec ces Cavaliers, mais ayant été enveloppé dans le moment, M. de Sales qui s'en apperçût pouſſa vers lui pour le dégager, ſuivi de quelques Officiers à qui il donnoit les ordres de cette ſeconde attaque. Tous ſe mêlerent avec les Ennemis qui plierent juſqu'à ce que nos gens ſe trouvant ſous le feu d'un de ces pelottons d'Infanterie, en reçûrent une décharge, dont deux coups porterent dans le corps de M. de Sales, & l'étendirent roide-mort. Quelques-uns de ſa Compagnie furent bleſſez, & entr'au-

tres le ſieur de la Guarigue y reçût un coup de fuſil chargé de trois balles dans les reins, de ſi près, que les trois balles ne firent qu'une ſeule ouverture. Cette bleſſure, toute grande qu'elle étoit, ne l'empêcha pas de courir à M. de Sales, qu'il ne croyoit que bleſſé; mais l'ayant trouvé mort, il le fit couvrir d'un manteau, pour dérober la vûë de cette perte à nos gens, qui voïant l'affaire engagée pouſſerent les Anglois avec tant de bravoure, qu'ils leur firent abandonner ce paſſage. 1699.

Cependant le ſieur de la Guarigue ſe retira un peu à l'écart, & ayant fait une eſpéce de bouchon ou de tente de ſon mouchoir, il le fit enfoncer dans ſa playe, pour arrêter le ſang, & ſe fit lier fortement avec ſon écharpe par ſon valet à qui il défendit de rien dire. Ayant auſſi-tôt regagné la tête des Troupes qui s'étoient arrêtées, après avoir pouſſé les Ennemis, il fut ſalué par tous les Officiers comme leur Chef, & prié de donner ſes ordres, pour achever de défaire les Ennemis, qu'on voyoit ſe rallier, & prêts à s'unir à un autre Corps de leurs Troupes qu'on ſçavoit être campées au lieu nommé les cinq Combles, qui étoit leur quartier d'aſſemblée de toute la Cabeſterre.

1699. Le ſieur de la Guarigue ſans rien dire de ſa bleſſure, de crainte de faire perdre courage aux Habitans déja ébranlez par la mort de leur Gouverneur, les remercia de la bonne opinion qu'ils avoient de lui, & leur dit, que quoique le commandement lui appartînt de droit comme leur Colonel, il les prioit de le déferer au Chevalier de Saint Laurent, qui avoit toutes les qualitez néceſſaires pour achever ce qui étoit ſi heureuſement commencé, & que les belles actions qu'il venoit de faire, méritoient qu'on lui fît cet honneur. Le Chevalier de Saint Laurent qui étoit préſent, s'excuſa de prendre le commandement, & dit, que n'étant qu'Etranger & Volontaire, il n'étoit pas juſte qu'il prît un poſte qui appartenoit au ſieur de la Guarigue par toutes ſortes d'endroits.

Le ſieur de la Guarigue étoit ſon ami particulier depuis long-tems. Ils s'étoient connus en France, & avoient porté les armes enſemble ſous le Maréchal de Turenne, de ſorte qu'il étoit bien aiſe que cette occaſion ſe préſentât de contribuer à ſon avancement. Mais voyant qu'il ne ſe rendoit point, & les momens étant précieux, il le prit en particulier, & lui dit, qu'il étoit bleſſé d'une telle manie-

re, qu'il ne ſçavoit s'il porteroit encore loin ſa bleſſure, & qu'il jugeât lui-même s'il pouvoit ſe charger du commandement dans l'état où il ſe trouvoit. Cette déclaration détermina le Chevalier de Saint Laurent à ſe mettre à la tête des Troupes, du moins juſqu'à ce qu'on eût joint M. de Poincy, qui étoit à la pointe de Sable où il commandoit, quoiqu'il ne fût plus Gouverneur en titre, depuis que la Compagnie étoit en poſſeſſion des Iſles. 1699.

Le Chevalier de Saint Laurent prit donc le poſte qu'avoit occupé le Chevalier de Sales, & le ſieur de la Guarigue prit la droite, comme il l'avoit eu juſqu'alors, & on marcha aux Ennemis. On les trouva aux cinq Combles. Le Corps de Troupes qui y étoit aſſemblé, groſſi par les fuyards des deux premieres défaites, attendit nos gens avec beaucoup de fermeté. Le combat fut long, & la victoire bien diſputée; mais les François les ayant à la fin percez, les défirent entierement. On fit peu de priſonniers, parce qu'il ne fut pas poſſible de moderer la fureur des Habitans irritez par la mauvaiſe foi des Anglois, & par la mort de leur Gouverneur. Ceux qui échaperent gagnerent les bois & les

1699. montagnes ; quelques-uns les traverſerent pour aller annoncer leur malheur au gros de leurs Troupes qui étoient au Quartier de la Baſſeterre à la grande Rade.

Après cette troiſiéme action les François ne trouverent plus d'ennemis à combattre à la Cabeſterre Angloiſe, parceque le Colonel Reins Anglois, qui gardoit leur Frontiere, ayant attaqué les ſieurs le Sanois & du Poyet qui étoient campez ſur les limites du Quartier François auſſi appellé la Cabeſterre, avoit été entierement défait, & contraint de ſe ſauver dans les montagnes. On arriva ainſi ſans trouver d'obſtacles à l'Ance Louvet, les Troupes étant fatiguées juſqu'à l'excès d'une marche de ſix lieuës, & de trois combats qu'elles avoient rendus. Ce fut là où le corps du Chevalier de Sales fut enterré ; & où le ſieur de la Guarigue ne pouvant plus ſupporter la douleur de ſa bleſſure, fut obligé de la déclarer, & d'y faire mettre un appareil par le premier Chirurgien qui ſe rencontra en cet endroit. Mais comme on y apprit que M. de Poincy étoit aux mains avec les Anglois qui l'avoient attaqué avec toutes leurs forces à la pointe de Sable, qui eſt la Frontiere des François

& des Anglois du Quartier de la Baſſe-terre, preſque dans le même-tems que nous les attaquions aux cinq Combles, tous ceux qui avoient des chevaux, ou qui en pûrent trouver, ou qui eurent aſſez de force, pour faire ce voyage, ne ſe firent pas prier pour y courir. 1699.

Cependant quelque diligence que le Chevalier de Saint Laurent, le ſieur de la Guarigue & les autres Officiers pûſſent faire, ils n'arriverent à la pointe de Sable que ſur le ſoir. On trouva nos François victorieux. Le Colonel Waſts Gouverneur de la partie Angloiſe de S. Chriſtophe avoit été tué avec plus de cinq cens de ſes plus braves. Il n'étoit reſté que dix-ſept Boucaniers des 360. que le Colonel Morgan avoit amenez de S. Euſtache, lui-même avoit été bleſſé & mourut ſept jours après de ſes bleſſures. Le champ de bataille étoit couvert de bleſſez, les Anglois avoient abandonnez leur petit Fort; de ſorte que nous étions maîtres de tout leur Quartier juſqu'au Fort Charles de la grande Rade, ſous lequel ils s'étoient raſſemblez au nombre de près de quatre mille hommes, effrayez à la verité, conſternez & ſans Chef, mais qui pouvoient encore ſe faire craindre.

1699. Cette derniere victoire nous avoit beaucoup coûté ; outre pluſieurs Officiers, Volontaires & Habitans qui furent tuez, nous y eûmes beaucoup de bleſſez, & entre les autres M. de Poincy eut la cuiſſe caſſée d'une ſi étrange maniere qu'il en mourut au bout de trente jours. Cette bleſſure ne lui permettant pas d'agir, M. de Saint Laurent fut prié derechef par le ſieur de la Guarigue & les autres Officiers de continuer de les commander. Il l'accepta, & fit pendant la nuit du Mardi au Mercredi 23 Avril toutes les diſpoſitions néceſſaires pour aller attaquer les Anglois à la grande Rade.

On étoit prêt à marcher quand les Députez des Anglois parurent. On les entendit en préſence de M. de Poincy, & du ſieur de la Guarigue, & on convint de la capitulation qu'on leur accorda, ſuivant laquelle ils rendirent ſur le champ le Fort Charles, leurs armes & leurs munitions, s'engagerent à prêter ſerment de fidelité au Roi, s'ils vouloient demeurer dans l'Iſle, & autres conditions qui ne ſont pas de mon ſujet. Cette capitulation fut ſignée la nuit du 23 au 24 Avril par le ſieur de Poincy, le Chevalier de Saint Laurent, le ſieur

de

de la Guarigue, & les principaux Offi- 1699.
ciers, & executée à peu près comme le rapporte le Pere du Tertre.

Ce fut donc au choix que le ſieur de la Guarigue fit du Chevalier de Saint Laurent pour Commandant en ſa place après la mort de M. de Sales, & aux relations avantageuſes qu'il fit de ſa bonne conduite, de ſa prudence, & de ſa valeur, tant à la Cour, qu'au ſieur de Chambré Intendant général de la Compagnie, que ce Chevalier fut redevable de la Commiſſion de Gouverneur qu'il reçût vers la fin de Janvier de l'année ſuivante 1667. dont il a toujours témoigné tant de reconnoiſſance au ſieur de la Guarigue, que M. Colbert lui ayant écrit quelques années après, que l'intention du Roi étoit de lui donner deux Lieutenans pour le ſoulager dans l'exercice de ſa Charge, & que Sa Majeſté agréeroit & nommeroit ceux qu'il auroit choiſis pour ces emplois, il jetta auſſi-tôt les yeux ſur le ſieur de la Guarigue, & le preſſa de conſentir à la nomination qu'il vouloit faire de ſa perſonne au Miniſtre. Mais celui ci voyant que tout l'avantage qu'avoient ces nouveaux Officiers ſeroit l'entrée & la voix déliberative au Conſeil de l'Iſle, ſans

1699. aucune autre utilité, il préfera le Commandement de toutes les Milices à cet emploi, qui ne lui auroit donné que le pas, ayant déja depuis long-tems ſéance & voix délibérative au Conſeil ſuperieur de l'Iſle. Ainſi il remercia ſon ami, & eſt demeuré Chef des Milices de Saint Chriſtophe, juſqu'à ce que les Anglois nous en chaſſerent en 1690.

La bleſſure que le ſieur de la Guarigue avoit reçûë au combat de la ravine de Nicleton ſe trouva ſi conſidérable, & les mouvemens qu'il s'étoit donnez depuis qu'il l'avoit reçûë, l'avoient tellement augmentée, qu'on déſeſpera longtems de ſa vie. On ne pût retirer que deux balles, la troiſiéme ne pût être trouvée. Elle coula dans les chairs depuis les reins juſqu'au deſſous du jaret où on la touchoit trente-ſix ans après, & d'où il auroit été facile de la tirer, s'il avoit été alors dans un âge à pouvoir ſupporter une pareille opération. Mais quoiqu'elle lui causât ſouvent de grandes douleurs, cela ne l'a jamais empêché d'être par tout où il s'agiſſoit du ſervice de ſon Prince, & du bien des Colonies.

A peine étoit-il guéri, qu'il ſe trouva le 9 Février 1667. à l'attaque & à la priſe de l'Iſle de Monſarrat ſur les An-

glois. Il commandoit ſous M. de Saint Laurent un Bataillon de cinq cens hommes des Milices de Saint Chriſtophe, qui ne contribuerent pas peu à la prompte réduction de cette Iſle, & de celle d'Antigue. 1699.

Les nouvelles des pertes que les Anglois avoient faites en Amérique, obligerent le Roi d'Angleterre & la Compagnie Angloiſe d'envoyer de puiſſans ſecours d'Hommes & de Vaiſſeaux pour conſerver ce qui leur reſtoit aux Iſles. Ils ſe crurent même en état d'entreprendre ſur les François, & d'avoir à leur tour un avantage ſur eux qu'ils n'avoient encore jamais eu. Après que leurs Vaiſſeaux eurent long-tems bloqué Saint Chriſtophe, & que par des marches & contre-marches ils crurent avoir aſſez fatigué les François; ils firent enfin leur deſcente le 18 Mai 1667. entre la pointe des Palmiſtes & la ravine Pelan, avec beaucoup d'ordre, & ſe mirent en mouvement pour gagner le deſſus de la Falaiſe par un chemin aſſez étroit qui y conduiſoit.

Le Chevalier de Saint Laurent qui avoit diſpoſé ſes Milices, & les Troupes réglées qui lui étoient venuës depuis peu le long de la côte, & ſur tout aux

1699. endroits qui lui paroiſſoient plus favorables aux Anglois, que celui où ils s'arrêterent, voyant qu'ils débarquoient en cet endroit, y courut avec le peu de Cavaliers qui ſe trouverent avec lui. Le Pere du Tertre dit, qu'il n'y en avoit que dix, & il en nomme neuf. Il pouvoit ſans craindre de ſe tromper, nommer le ſieur de la Guarigue qui y étoit très-certainement ſelon le témoignage de tous ceux que j'ai vûs, qui avoient été témoins oculaires de cette action, où ceux qui s'y trouverent acquirent beaucoup de gloire; mais où le fils du ſieur de l'Eſperance n'eut aucune part, quoique le Pere du Tertre l'y faſſe trouver, ayant oublié qu'il l'avoit mis au nombre de ceux qui avoient été tuez l'année précedente au combat de la pointe de Sable.

M. de Saint Laurent & ſes dix Cavaliers ayant mis pied à terre, ſoûtinrent pendant un quart d'heure tous les efforts des Ennemis, qui s'efforçoient de s'ouvrir le paſſage, & donnerent le tems aux Troupes réglées, & aux Milices qui étoient les plus proches, de les joindre. Alors le ſieur de la Guarigue ſe mit à la tête des Troupes qui étoient ſous ſon commandement, & on réſiſta non-ſeu-

lement aux tentatives réïterées que les 1699.
Anglois firent pour pénétrer dans le païs, mais on les alla attaquer jusques sur le bord de la mer.

Comme le sieur de la Guarigue connoissoit parfaitement bien le païs, ce fut lui qui posta les Troupes aux endroits qui devoient être gardez plus soigneusement, & qui par la sage prévoyance qu'il eut de garnir de monde, certains passages, dont les Ennemis tenterent plusieurs fois de s'emparer, assura à ses Compatriotes une victoire des plus signalée, & des plus complette. En effet, outre huit Drapeaux, & plusieurs Tambours qu'on leur enleva, on leur tua sur la place plus de sept cens hommes; on fit presque autant de prisonniers, & on prit quelques Chaloupes & Batteaux plats dont ils s'étoient servis pour mettre à terre. On n'a jamais sçû au juste le nombre de ceux qui furent tuez ou blessez dans les Chaloupes, ou qui se noyerent en voulant se sauver à la nage à bord de leurs Bâtimens.

On apprit aux Isles le 15 Octobre suivant, que la Paix avoit été concluë à Breda le 31 Juillet précédent. Elle fut publiée à Saint Christophe le 20 Décembre, & à la Martinique le 6 Jan-

1699. vier 1668. & la partie Angloiſe de Saint Chriſtophe renduë à ſes anciens Proprietaires au mois de Juin de la même année.

Depuis ce tems là juſqu'en 1688. l'Iſle de Saint Chriſtophe joüit d'une profonde Paix avec les Anglois. Mais la Guerre s'étant allumée en Europe à l'occaſion de l'invaſion du Prince d'Orange en Angleterre, le Comte de Blenac Gouverneur Général des Iſles pour le Roi qui les avoit retirées de la Compagnie depuis quelques années, crut que pour aſſurer le repos de la Colonie Françoiſe de Saint Chriſtophe, il falloit chaſſer les Anglois de la partie qu'ils occupoient. Il vint donc à Saint Chriſtophe au commencement de 1689. avec ce qu'il put ramaſſer de Troupes de la Marine, d'Habitans de la Martinique, & de la Guadeloupe, & de Flibuſtiers qu'il joignit aux Milices de cette Iſle. Les Anglois furent attaquez avec vigueur, & pouſſez juſqu'au Fort Charles qui fut aſſiegé & pris par compoſition, après s'être long-tems défendu, & les Anglois tranſportez à la Jamaïque, à la Barbade, & autres Iſles de leur Domaine. Le ſieur de la Guarigue & ſes enfans ſe diſtinguerent dans toutes ces occaſions.

Mals les François ne joüirent pas long- 1699.
tems de leur conquête. Cette Colonie bien loin de s'augmenter pendant une auſſi longue Paix, étoit extrémement diminuée auſſi-bien que toutes celles des autres Iſles, parceque la culture du tabac ayant tout-à-fait ceſſé depuis qu'il avoit été mis en parti, ceux qui cultivoient cette plante avoient été obligez de vendre leurs terrains aux Habitans qui s'étoient trouvez en état de faire des Sucreries, auſquelles il faut beaucoup de terre & d'Eſclaves, & preſque point de domeſtiques Blancs; & tous ces petits Habitans qui ont toujours fait le plus grand nombre, & la force des Colonies, s'étoient retirez à Saint Domingue ou autres endroits, de ſorte qu'il ne ſe trouvoit pas la dixiéme partie des gens portant les armes qui y etoient lorſque nous remportions de ſi glorieux avantages ſur nos voiſins qui ont toujours été nos Ennemis: de ſorte que les Anglois ayant reçû de puiſſans ſecours d'Europe, avec une Flotte nombreuſe, & levé toutes les Milices de leurs Iſles, ils attaquerent Saint Chriſtophe au mois d'Août 1690. ils mirent à terre à la pointe des Salines ſans y trouver d'obſtacle, parceque cet endroit étant très-éloigné, & d'une trop

1699. grande étenduë, le Chevalier de Guitaut qui avoit ſuccedé au Chevalier de S. Laurent, ne s'étoit pas trouvé en état d'y mettre le monde qui auroit été néceſſaire pour en diſputer l'approche aux Ennemis, & il avoit été obligé de ſe retirer dans les retranchemens qui étoient à la petite Saline, & auprès du Bourg de la Baſſeterre.

Les Anglois s'y préſenterent, & malgré leur grand nombre, ils furent d'abord repouſſez vivement, & avec une perte conſiderable; mais le ſieur de la Guarigue ayant été mis hors de combat par une baſtonade, c'eſt-à-dire, un cilindre de plomb de 12 à 15 lignes de longueur, & du diamétre du calibre du fuſil, qui lui perça le pied de part en part, les Habitans, qui avoient une extrême confiance en lui, perdirent courage, s'ebranlerent & abandonnerent enfin le retranchement, de maniere que le Chevalier de Guitaut & le ſieur de la Guarigue ſe trouverent ſeulement avec douze ou quinze Officiers expoſez à toute la fureur des Anglois, qui par une raiſon qu'on n'a jamais pû pénétrer, demeurerent comme immobiles, & donnerent le tems aux Eſclaves du ſieur de la Guarigue d'emporter leur Maître, &

au Chevalier de Guitaut de ſe retirer avec les braves qui étoient demeurez dans le retranchement, ſans ê re inquietez dans leur retraite ; après laquelle les Anglois ne trouvant plus de reſiſtance s'étendirent de tous côtez, & ſe ſaiſirent de tous les poſtes les plus avantageux, pendant que les François ſe retirerent au Fort Charles & aux environs. 1699.

Ils ne manquerent pas d'être bien-tôt aſſiegez par les Anglois, ils ſe défendirent très bien, non-ſeulement dans la Forteresſe, mais encore dans les Quartiers qui ſont du côté de la pointe de Sable, où les Ennemis ne pûrent jamais pénétrer, & ils les auroient peut être obligez de ſe retirer, s'ils n'avoient trouvé le moyen de dreſſer une batterie à la Souphriere, qui voyant tout le Fort de revers, & y tuant beaucoup de monde, outre la tranchée qu'ils avoient ouverte, obligea enfin les François à capitu'er, & à ceder à leurs Ennemis le Fort & l'Iſle.

Ce fut ainſi que cette Colonie autrefois ſi conſidérable, ſi floriſſante, ſi riche & ſi nombreuſe, qui avoit toujours été la terreur des Anglois, fut entierement détruite, les Habitans diſperſez de tous

1699. côtez, dépoüillez de tous leurs biens, & réduits à une miſere extrême.

Le ſieur de la Guarigue tout bleſſé comme il étoit, après avoir perdu ſon bien qui étoit des plus conſiderables de l'Amérique, fut porté à la Martinique avec ſa femme & treize enfans, ſix garçons & ſept filles. Il y eſt mort en 1702. couvert de bleſſures & de gloire, & reſpecté de tout le monde; laiſſant une famille qui n'a point dégénerée de ſes vertus & de ſa valeur, & ſur tout de ſa fidelité & de ſon zèle pour le ſervice du Roi.

J'aurai occaſion de parler de Meſſieurs de la Guarigue dans pluſieurs endroits de ces Mémoires, pour leur rendre la juſtice qui leur eſt dûë; je croi que le Lecteur me permettra bien de mettre ici tout de ſuite ce qui les regarde, afin de ne pas interrompre la ſuite de mon Journal.

De la Guarigue. L'aîné des enfans de M. de la Guarigue appellé Jean de la Guarigue n'étant encore qu'Enſeigne de la Colonelle de Saint Chriſtophe, fut choiſi par le Chevalier de Saint Laurent pour commander un détachement de la Jeuneſſe de Saint Chriſtophe qui alla ſervir ſous le Comte d'Eſtrées, depuis Maréchal de

France, à l'attaque, & à la priſe de l'Iſle de Tabac ſur les Hollandois en 1677. le ſieur de la Guarigue s'y diſtingua d'une maniere ſi particuliere, que ſur le rapport avantageux que le Comte d'Eſtrées en fit au Chevalier de S. Laurent, il lui donna la Lieutenance de la Colonelle. 1699.

Il vint en France en 1687. & fut reçû Garde de la Marine au Département de Rochefort, quoique toutes les places fuſſent alors remplies. Il fut nommé l'année ſuivante pour ſervir en qualité de Lieutenant ſur la Corvette la Folle commandée par le ſieur de Seiche que la Cour envoyoit à Cayenne, pour ſervir ſous les ordres du Gouverneur de cette Iſle. Le ſieur de Seiche étant mort, le Bâtiment demeura ſous le commandement du ſieur de la Guarigue juſqu'à l'expédition peu heureuſe, que M. du Caſſe fit ſur Surinam & Barbiche, où il ſe trouva par ordre de la Cour. Il fit la Campagne de 1690. partie ſur le Vaiſſeau du Roi le Parfait, partie en qualité de Lieutenant ſur la Fregate la Petillante, & enfin comme Major de l'Eſcadre de M. Forant. Il eut l'année ſuivante le commandement d'un Vaiſſeau du Roi nommé l'Eſpion, avec lequel il ſe diſtin-

1699. gua en Irlande, & dans le tranſport des Troupes & des Munitions que l'on envoyoit de France en ce païs là.

Il fut nommé Enſeigne de Vaiſſeau le premier Janvier 1692. & Capitaine d'une Compagnie détachée de la Marine pour aller ſervir aux Iſles. Il y paſſa en effet, mais voyant qu'il y avoit peu à faire à l'Amérique dans le poſte où il étoit, & par conſéquent peu d'avancement à eſpérer, il aima mieux retourner à Rochefort. En 1694. il fut nommé pour ſervir dans l'Eſcadre du Comte de Serquigny qui alloit aux grandes Indes, c'eſt-à-dire, aux Indes Orientales. Il n'en revint qu'en 1697. Le Vaiſſeau le Faucon commandé par le ſieur de Gros Bois avec lequel il étoit embarqué, rencontra un gros Vaiſſeau Eſpagnol très-richement chargé, qui fut pris après un rude combat, dans lequel le ſieur de la Guarigue s'étant très-diſtingué, on lui donna le commandement & la conduite de la priſe, qu'il eut l'adreſſe & le bonheur d'amener en France au travers de mille dangers, & des Flottes Angloiſe & Hollandoiſe, qui couroient nos Côtes. Il eut enſuite le commandement d'une demie Galere qu'on arma au Port Loüis pour chaſſer les Biſcayens qui troubloient

le Commerce ſur les côtes de Poitou & 1699.
de Bretagne. Il fit un voyage aux Iſles ſur le Vaiſſeau le Prince de Friſe en 1698. & un autre à Iſigny ſur la côte de Guinée en 1701. Enfin, il fut fait Lieutenant de Vaiſſeau en 1703. & envoyé aux Iſles avec une Compagnie de ſoixante hommes détachez de la Marine, qu'il commande encore actuellement au Fort de la Trinité de la Martinique. Les differentes occaſions où il a été employé font voir combien la Cour étoit contente de ſes ſervices ; auſſi doit-on dire de lui, qu'il eſt un très-bon Officier, ſage, brave, appliqué à ſes devoirs, & eſtimé généralement de tout le monde.

Son cadet Jacques-Antoine de la Guarigue ſieur de la Tournerie, après avoir ſervi dans la Milice, & aux expéditions qui ſe firent de ſon tems aux Iſles, vint en France avec lui en 1687. Il ſervit en qualité de Garde de la Marine avec beaucoup d'application & de bravoure dans les Campagnes de la Manche, du Large, d'Irlande & du Détroit. Il fut fait Brigadier des Gardes de la Marine en 1692. & deux ans après envoyé aux Iſles avec une Compagnie détachée de la Marine, que je lui ai vû commander en 1703.

1699. lorſqu'on envoya des Troupes de la Martinique au ſecours de la Guadeloupe attaquée par les Anglois. Il s'y comporta avec beaucoup de valeur, de prudence, & de fermeté; il fit voir qu'il étoit également bon Officier & bon Soldat. Le Roi ayant mis les Milices des Iſles en Régimens, & voulant mettre à leur tête des Officiers d'expérience, donna un de ces Régimens au ſieur de la Tournerie en 1707.

Michel de la Guarigue ſieur de Savigny, eſt le troiſiéme des enfans du feu ſieur de la Guarigue. Après avoir été Garde de la Marine, il fut fait Lieutenant d'une Compagnie détachée de la Marine en 1692. & Capitaine en 1701. il s'eſt beaucoup diſtingué lorſque les Anglois attaquerent la Martinique en 1693.

Il fut fait Major de la Martinique en 1710. en la place du ſieur Coullet, qui avoit été nommé à la Lieutenance de Roi de la Guadeloupe. Il a maintenu avec fermeté les Troupes dans le bon ordre & la diſcipline dont on étoit redevable à ſon prédeceſſeur. Le Roi eut des relations ſi avantageuſes de ſon exactitude, de ſa vigilance, & des ſervices qu'il avoit rendus, & qu'il continuoit

de rendre, qu'il le fit Chevalier de Saint Louis en 1713. & lui donna en 1717. des Lettres Patentes pour avoir ſéance & voix délibérative au Conſeil ſuperieur de la Martinique, qui eſt une diſtinction ſi particuliere, qu'avant lui aucun Major n'a joüi dans les Iſles d'une ſemblable prérogative. Enfin le ſieur Coullet ayant été pourvû de la Lieutenance de Roi de l'Iſle de Ré, avec une Penſion conſiderable, & d'autres faveurs par M. le Régent qui l'a retenu en France, ſa Lieutenance de Roi à la Guadeloupe a été donnée au ſieur de Savigny, qui s'eſt acquis en très-peu de tems l'eſtime, & l'affection des Peuples de cette Iſle par des manieres honnêtes, polies & obligeantes qui lui ſont naturelles. 1699.

Claude de la Guarigue ſieur de Survilliée, à l'occaſion duquel j'ai commencé cet article, avoit ſervi dans la Compagnie Colonelle de Saint Chriſtophe dès ſes plus tendres années. Il avoit ſuccedé à ſes freres dans les Charges d'Enſeigne, & de Lieutenant de la même Compagnie. Il eut en 1688. le commandement de cent jeunes Volontaires des plus qualifiez de la Colonie, qui accompagnerent le Comte de Blenac Gouverneur géneral des Iſles, à la conquête de

1699. l'Iſle de Saint Euſtache, qui appartenoit aux Hollandois. Cette Iſle, quoique petite, étoit pourvûë d'une bonne Garniſon, elle avoit une Forteresſe conſidérable; ſes Habitans étoient bien armez, braves, & bien réſolus de ſe défendre, ce qui leur étoit d'autant plus facile, qu'elle eſt preſque par tout d'un accès fort difficile.

Le ſieur de Survilliée & ſa troupe jointe à celle des ſieurs de la Touche & Caſting, eurent pour leur part l'attaque du côté de la Cabeſterre, plus difficile ſans comparaiſon, & plus hazardeuſe que celle de la Baſſeterre que l'on fit à l'Ance des Interloppes. Ils forcerent cependant tout ce que l'art & la nature oppoſoient à leur deſcente, & à leur paſſage, ils renverſerent ceux qui défendoient le retranchement qui couvroit le chemin étroit & eſcarpé, qui conduiſoit du bord de la mer ſur le plat pais, & furent à la vûë de la Forteresſe bien plutôt que ceux qui étoient deſcendus à la Baſſe-terre.

Cette action d'une valeur extraordinaire étonna les Habitans & la Garniſon, & comme elle fut ſoutenuë par beaucoup d'autres de même nature, elle facilita infiniment la conquête de cette

Iſle. Le ſieur de Survilliée reçût de 1699.
grandes loüanges du Comte de Blenac, ce qui lui fut d'autant plus glorieux, qu'on ſçavoit que ce Géneral étoit fort réſervé ſur cet article.

On attaqua l'année ſuivante les Anglois qui poſſedoient une partie de l'Iſle de Saint Chriſtophe. Le Fort Charles fut aſſiegé & pris malgré la vigoureuſe réſiſtance de ceux qui le défendoient, qui donnerent en cette occaſion des preuves éclatantes de leur bravoure. Le ſieur de Survilliée y faiſoit ſes fonctions de Lieutenant de la Colonelle avec tant de valeur & de conduite, que le ſieur de Salenave Lieutenant de Roi ayant été tué, & le ſieur de Beaumanoir Major ayant été nommé par le Comte de Blenac pour remplacer le défunt, ce même Géneral qui ſe ſouvenoit de ce qu'il avoit vû faire au ſieur de Survilliée l'année précédente à la priſe de Saint Euſtache, lui donna la Majorité de l'Iſle ſous le bon plaiſir de la Cour, ce qui n'auroit pas manqué de lui être confirmé, ſi les François fuſſent demeurez plus long-tems maîtres du païs; mais en ayant été chaſſez l'année ſuivante 1690. comme je l'ai dit ci-devant, le ſieur de Survilliée fut tranſporté à la Martinique avec le reſte de ſa famille.

1699. Les Anglois s'étant alors trouvez les plus forts dans l'Amérique, prirent l'Isle de Marie-Galante au commencement de 1691. On vit bien qu'ils se disposoient par cette conquête à l'attaque de la Guadeloupe qui en est voisine, qui étant d'une grande étenduë, & peu peuplée, donnoit un très-juste sujet de craindre qu'elle ne fût emportée. Le sieur de Survilliée demanda permission au Marquis de Ragni qui avoit succedé au Comte de Blenac dans le Gouvernement général des Isles, de passer à la Guadeloupe avec un de ses freres, pour offrir leurs services au sieur Hincelin Gouverneur de cette Isle. Il l'obtint aisément & agréablement; & quoiqu'il y eût un danger extrême d'aborder cette Isle qui étoit étroitement bloquée par la Flotte Angloise, il eut le bonheur d'y arriver assez à tems pour se trouver à la descente que les Anglois y firent.

Comme sa qualité de Volontaire ne l'attachoit à aucun poste en particulier, il eut le moyen de se trouver à toutes les occasions où il y avoit des coups & de la gloire à gagner. Il n'en manqua pas une se distingua en toutes d'une façon particuliere, & eut cependant le bonheur de n'être point blessé, quoique son

gargouſſier eût été emporté le jour de la 1699.
deſcente, l'affut de ſon fuſil briſé dans une autre occaſion, & qu'il eût ſes habits & ſon chapeau percez de balles en pluſieurs endroits.

Les Anglois après avoir battu pendant vingt-deux jours le Fort de la Baſſeterre, furent enfin forcez de lever le Siege, & de ſe rembarquer, ce qu'ils firent avec tant de précipitation, qu'ils abandonnerent leurs Canons, avec un Mortier, quantité de Bombes & de Munitions, de Bagages, d'Armes & d'Attirails de leur Armée, & même pluſieurs bleſſez qu'ils laiſſerent à la diſcrétion des François.

N'y ayant plus rien à faire pour les Volontaires après cette retraite, le ſieur de Survilliée retourna à la Martinique dans la réſolution de paſſer en France, pour ſervir dans la Marine. Il en demanda la permiſſion au Marquis de Ragni qui ayant appris par les Lettres du ſieur Hincelin, & par le rapport de quantité de perſonnes, la valeur & la conduite qu'il avoit fait paroître dans toute l'affaire de la Guadeloupe, n'eut garde de la lui accorder. Il lui dit qu'il vouloit l'arrêter aux Iſles, & l'y employer, & qu'il alloit écrire en Cour les raiſons qui

1699. l'obligeoient de lui refuſer ſon congé, afin que le Miniſtre y eût égard quand l occaſion s'en préſenteroit.

Ce Géneral étant mort ſur ces entrefaites, le Commandeur de Guitaut Lieutenant au Gouvernement Géneral trouva la minute de la Lettre que le Marquis de Ragni avoit écrite en Cour en faveur du ſieur de Survilliée, & comme il le connoiſſoit & l'eſtimoit depuis longtems, il fut bien aiſe de trouver l'occaſion d executer ce que le Géneral défunt avoit eu deſſein de faire; de ſorte qu'une Lieutenance d'une Compagnie détachée de la Marine, étant venuë à vacquer, il la lui donna ſous le bon plaiſir de la Cour en 1691. Le Miniſtre déja prévenu en faveur du ſieur de Survilliée par les Lettres du feu Marquis de Ragni, confirma ce choix, & lui en envoya le Brevet en 1693. avec ordre à l'Intendant de lui faire payer tous ſes appointemens depuis qu'il rempliſſoit cette Charge.

Il fut fait Capitaine en 1696. Major de la Martinique en 1701. ſans perdre pour cela ſa Compagnie, ce qui étoit une grace, & une diſtinction toute particuliere, & enfin Colonel des Milices de la Cabeſterre de la Martinique en 1705.

On voit assez par cette suite d'emplois & de graces combien la Cour étoit satisfaite du sieur de Survilliée. Ce que j'ai dit de lui dans la Préface de ma premiere Partie, au sujet des mouvemens qu'il y a eu à la Martinique au commencement de 1717. doit l'avoir fait connoître pour un Officier d'une fidelité à toute épreuve, d'une valeur peu commune, & d'une prudence dont on a vû les heureuses suites dans cette affaire, aussi délicate qu'elle étoit dangereuse, & d'une conséquence infinie. Je dois seulement ajoûter ici, qu'il est également honnête homme & bon Chrétien, qu'il se fait honneur de son bien sans ostentation ; qu'il est charitable, bon ami, toujours prêt à rendre service, & à soûtenir les interêts de ceux qui s'adressent à lui, & que sa famille & ses domestiques, en un mot toute sa maison est une des mieux réglées de toutes les Isles. 1699.

Le sieur de Survilliée avoit encore deux cadets. L'aîné des deux qui l'avoit accompagné au secours de la Guadeloupe, où il s'étoit acquis de la réputation, est mort à Rochefort en 1692. étant sur le point de repasser aux Isles en qualité de Lieutenant d'une Compagnie détachée de la Marine. Il avoit servi

1699. quelque tems dans les Gardes de la Marine, & s'y étoit fort diſtingué. C'étoit un jeune homme de grande eſpérance, parfaitement bien fait, agréable, ſpirituel, honnête, poli, ſage, brave, & d'une phiſionomie la plus heureuſe, & la plus revenante qu'on pût ſouhaiter.

Le plus jeune de ces ſix freres nommé Philippe de la Guarigue ſieur de Raucourt, après avoir paſſé par les degrez d'Enſeigne & de Lieutenant d'une Compagnie détachée de la Marine, a été fait Capitaine en 1716 il eſt actuellement au Fort Royal de la Martinique. Je l'ai vû en 1703. lorſqu'il vint avec le ſieur de la Tournerie ſon frere, dont il étoit Lieutenant au ſecours de la Guadeloupe attaquée par les Anglois. Il donna dans toutes les occaſions qui ſe préſenterent des marques d'une valeur qui eſt héréditaire dans ſa famille, ce qui fit que le Lieutenant Géneral, le Gouverneur de l'Iſle, & tous les autres Officiers de conſidération lui rendirent ce témoignage, qu'il n'y avoit point d'Officier de ſon rang & de ſon âge qui méritât autant que lui d'être avancé.

CHAPITRE VI.

L'Auteur s'embarque pour la Guadeloupe. Il ſéjourne à la Dominique. Deſcription de cette Iſle.

JE partis du Moüillage de la Martinique le 7 Janvier 1700. dans une Barque, qui devoit toucher à la Dominique, pour y charger des bois de charpente. Quoique je préviſſe que cela allongeroit mon voyage, & me cauſeroit de la dépenſe, je n'en fus point trop fâché, parceque j'étois bien aiſe de voir le dedans de cette Iſle, & de pratiquer les Caraïbes qui l'habitent. Nous fûmes obligez de relâcher au Preſcheur, quand nous fûmes à moitié Canal, parceque nous y trouvâmes une mer ſi groſſe, & un vent ſi furieux qu'il nous fut impoſſible de tenir davantage ſans nous expoſer à ſombrer, ou à aller à la dérive.

Nous remîmes à la voile le 9. à la pointe du jour, & moüillâmes à la Dominique devant le Carbet de Madame Ouvernard le même jour ſur les deux heures après midi.

Cette femme ſauvage étoit alors com-

1700. me je croi une des plus vieilles créatures du monde. On dit qu'elle avoit été très-belle, il y avoit un peu plus de cent ans, & que ce fut à cause de cela qu'un Anglois Gouverneur de Saint Christophe l'avoit entretenuë pendant un assez long-tems, & en avoit eu nombre d'enfans, & entr'autres un certain Ouvernard dont parle le Pere du Tertre dans son Histoire. Ce demi Caraïbe étoit mort long-tems avant que je vinsse aux Isles. On avoit toujours continué d'appeller sa mere Madame Ouvernard, depuis que les Anglois l'avoient renvoyée à la Dominique, après la mort du Gouverneur qui l'entretenoit. Sa vieillesse plutôt que sa qualité de maîtresse d'un Gouverneur Anglois, lui avoit acquis beaucoup de crédit parmi les Caraïbes. Elle avoit eu beaucoup d'enfans outre cet Ouvernard; de sorte que son Carbet, qui étoit fort grand, étoit peuplé à merveille d'une longue suite de fils, de petit-fils, & d'arriere petits fils.

Nous ne manquâmes pas de l'aller saluer dès que nous eûmes mis pied à terre Je portai la parole, & on doit croire que mon compliment fut bien reçû, puisqu'il étoit accompagné de deux bouteilles d'Eau-de-vie de Cannes, qui

est

eſt ce qu'on préſente de plus agréable aux Sauvages. Elle me demanda quand viendroit le Pere Raymond. C'étoit un de nos Religieux qui avoit demeuré bien des années parmi eux à travailler inutilement à leur converſion, mais qui étoit mort depuis près de trente ans. Je lui dis qu'il viendroit bien-tôt. Ma réponſe fit plaiſir à cette bonne femme. Car de lui dire qu'il étoit mort, c'eſt ce qu'elle & tous les autres Caraïbes n'auroient pû croire, parce qu'ils ſont entêtez qu'une perſonne qu'ils ont connuë, eſt toujours en vie, juſqu'à ce qu'ils l'ayent vûë dans la foſſe. C'eſt ſe rompre la tête inutilement, que de vouloir leur faire croire le contraire. 1700.

Portrait de Madame Ouvernard.

Cette bonne femme étoit toute nuë, & tellement nuë, qu'elle n'avoit pas deux douzaines de cheveux ſur la tête, ſa peau ſembloit un vieux parchemin retiré & ſéché à la fumée. Elle étoit tellement courbée, que je ne pus voir la figure de ſon viſage que quand elle ſe fut aſſiſe pour boire. Elle avoit cependant encore beaucoup de dents, & les yeux aſſez vifs. Elle me demanda ſi je voulois demeurer dans ſon Carbet, & lui ayant répondu que j'y demeurerois pendant que la Barque ſeroit en rade,

1700. elle me fit apporter un hamac, je la remerciai, car je n'avois pas envie de me rocoüer comme un Caraïbe ; mais je choiſis un quartier de ſon Carbet, où je fis tendre le mien. Cinq ou ſix perſonnes qui paſſoient auſſi à la Guadeloupe prirent le même parti ; de ſorte que nous nous établîmes tous chez Madame Ouvernard, où nous eûmes tout le loiſir d'obſerver leurs coûtumes, & de faire connoiſſance avec eux, puiſque nous y demeurâmes dix-ſept jours.

Voyage de l'Auteur à la Cabeſterre de la Dominique.

J'engageai le lendemain deux Caraïbes à me conduire à la Cabeſterre, & trois autres à porter mon lit & les proviſions dont je jugeois pouvoir avoir beſoin. Cinq de nos Paſſagers vinrent avec moi & trois Négres. Quoique nous fuſſions avec nos amis, nous ne laiſsâmes pas de porter nos armes, ſous prétexte de chaſſer en chemin ; mais en effet, pour être en état de ne pas recevoir un affront, ſans pouvoir le repouſſer.

Nous traversâmes toute la largeur de l'Iſle, depuis le Carbet de Madame Ouvernard juſqu'à la Cabeſterre, ſans trouver autre choſe que des bois, & trois ou quatre petits défrichez pleins de bananiers. En échange nous vîmes les plus beaux arbres du monde de toutes les eſ-

péces dont j'ai déja parlé, & dont je 1700.
parlerai ci-après. La longueur, & la difficulté du chemin que nous fûmes obligez de faire à pied, & le tems que je perdis à chercher des plantes, furent cauſe que nous couchâmes dans les bois ſous un ajoupa que nous eûmes bientôt fait, & couvert avec des feüilles de baliſier. Nous avions du biſcuit, du vin de Madere, & de l'Eau-de-vie, & nous avions tué chemin faiſant plus de ramiers, de perdrix, d'ortolans, que vingt hommes affamez n'en auroient pû manger : de maniere que nous ſoupâmes très bien, & dormîmes de méme, avec cette précaution pourtant de veiller les uns après les autres, pour ne pas donner lieu à nos conducteurs de tomber dans quelque tentation.

Nous arrivâmes le lendemain à un Carbet, où nous fûmes reçûs à l'ordinaire, c'eſt-à-dire, ſans cérémonie, parce-qu'elles ne ſont point d'uſage en ce païs-là. Je fis préſent d'une bouteille d'Eau-de-vie au maître du Carbet avec lequel nous dînâmes. Il nous donna des crabes & de très-bon poiſſon, dont nous nous accommodâmes très-bien, quoiqu'il ne fût pas aſſaiſonné à notre maniere. C'eſt-là le païs des anguilles. J'en vis four-

1700. miller dans les rivieres, les plus belles, & les plus groſſes, que j'euſſe encore vûës dans les Iſles. Il ne faut pas s'en étonner; les Caraïbes les laiſſent vivre en repos, parce qu'ils n'en mangent point. J'engageai quelques jeunes gens de nous en prendre. Je les avois mis de bonne humeur avec un verre d'Eau-de-vie; ils y furent auſſi tôt, & ſans autres inſtrumens que leurs mains ils m'en apporterent en moins d'une heure neuf ou dix des plus belles du monde. Nous en mîmes rôtir & boüillir; mais il fallut ſaler nos ſaulces avec de l'eau de la mer: car nos Hôtes ne ſe ſervent point de ſel, & nous avions oublié d'en apporter avec nous.

Anguilles en quantité à la Dominique.

Les Caraïbes ne ſe ſervent point de ſel.

Tous les vieux Caraïbes que je vis, ſçavoient encore faire le ſigne de la Croix, & les Prieres chrétiennes en leur langue, & quelques-uns même en François. C'étoit tout ce qui leur étoit reſté des inſtructions que les Peres Raymond Breton, & Philippe de Beaumont, Religieux de mon Ordre & de ma Province, leur avoient données pendant le long ſéjour qu'ils avoient fait avec eux. Ils me demandoient des nouvelles de ces deux Religieux avec tout l'empreſſement & l'affection dont ils ſont capables. Ils

Ils ſçavoient encore les Prieres chrétiennes.

les attendent toujours, & leurs enfans, 1700.
& petits enfans les attendront de même, sans songer qu'il y a long-tems qu'ils doivent être morts. Nous avions pris avec nous un François qui s'étoit retiré parmi eux pour quelque faute qu'il avoit commises à la Martinique, qui nous servoit d'interprète, qui sçavoit leur langue, & qui s'étoit fait à leurs manieres comme s'il fût né Caraïbe. Je fis ce que je pus pour le retirer de cette vie libertine sans en pouvoir venir à bout. On auroit bien pû l'enlever, mais les Sauvages qui l'aimoient, ne l'auroient pas souffert sans s'en venger, & on ne veut point chercher de guerre avec eux.

Nous visitâmes pendant six jours toute la Cabesterre, depuis la pointe qui regarde le Macouba de la Martinique, jusqu'à celle qui regarde Marie-Galante; & nous fûmes bien reçûs dans tous les Carbets où nous allâmes. Comment n'y aurions-nous pas été bien reçûs? Nous avions de l'eau-de-vie, & en donnions à nos comperes si liberalement que dès le second jour de notre arrivée, je vis bien qu'il en faudroit envoyer chercher. J'y envoyai deux de nos Négres avec un Caraïbe. Ils firent le voyage en quinze heures, & m'apporterent trente pots

1700. d'eau-de-vie de Cannes que le maître de la Barque me prêta, & que je lui rendis à la Guadeloupe. J'achetai un hamac de mariage, & quantité de bagatelles, le tout payable en toile, que les Vendeurs devoient venir chercher à la Barque. Cela les obligea à nous venir reconduire, mais je ne voulus pas revenir par le même chemin, non que j'eſperaſſe en trouver un meilleur, mais pour parcourir davantage le païs & le reconnoître. Ce que j'en puis dire en général c'eſt que la terre y eſt très-bonne, & à peu près de même nature à la Cabeſterre & à la Baſſe-terre, qu'elle eſt aux Cabeſterres & Baſſeterres de la Martinique, & de la Guadeloupe. Le manioc y vient très-bien. Le manioc d'oſier eſt celui qu'ils cultivent davantage, peut-être, parcequ'il vient plus vîte, ou parcequ'ils le trouvent meilleur. Je mangeai ſans peine de leur caſſave, & je la préferois à notre biſcuit, lorſqu'elle étoit chaude. La viande & le poiſſon boucannez nous parurent de meilleur goût, & de plus facile digeſtion, que quand ils ſont accommodez à la Françoiſe. Un Chirurgien de notre Compagnie qui étoit l'Eſculape & preſque le Gouverneur de l'Iſle de Saint Martin nous le prouva par une

Bonté de la terre & des fruits.

démonſtration, à laquelle il n'y avoit point de réplique, c'eſt à-dire, en mangeant beaucoup & très-ſouvent, ſans être incommodé, & ſans ſe raſſaſier. Je vis dans quelques cantons des bañanes & des figues plus belles que dans nos Iſles, ils les laiſſent mûrir ſur le pied, à moins que ce ne ſoit pour manger avec de la viande : car pour lors ils les cueillent un peu avant leur maturité. Ils ont des patates & des ignames en abondance, beaucoup de mil, & de cotton. Ils laiſſent leurs volailles en liberté autour de leurs Carbets ; elles pondent & couvent quand il leur plaît, & amenent leurs pouſſins à la maiſon pour chercher à vivre : il eſt certain que leur chair eſt excellente, cela viendroit-il de la liberté dont elles joüiſſent ? Ils nourriſſent quelques cochons, & on en trouve beaucoup de marons de deux eſpéces, c'eſt-à dire, de ceux qui viennent de race Eſpagnolle, & de ceux qui ſe ſont échapez des parcs, & dont les premiers avoient été apportez de France, il eſt aiſé de diſtinguer les uns des autres, comme je l'ai déja dit, ce me ſemble, dans un autre endroit. 1700. Volailles des Caraïbes en liberté.

Nous retournâmes au Carbet de Madame Ouvernard le huitiéme jour après

1700. notre départ, bien fatiguez, à la verité, mais bien contens de notre voyage. Je n'ai pas fait entierement le tour de la Dominique, mais autant que j'en puis juger par l'étenduë de la Baſſeterre & de la Cabeſterre que j'ai parcouruës, elle peut avoir trente à trente-cinq lieuës de circuit. Elle eſt arroſée de quantité de rivieres particulierement la Cabeſterre. Les eaux ſont excellentes, le poiſſon d'eau douce y eſt en grand nombre & très bon. Il y a une Souphriere comme à la Guadeloupe, mais je n'y ai point été, parceque je ne pus jamais engager perſonne, ni à m'y conduire, ni à m'y accompagner. Elle n'eſt pas ſi haute à beaucoup près que celle de la Guadeloupe. La terre de preſque toute l'Iſle eſt haute, & fort hachée. Je ne croi pas qu'en toute la Cabeſterre il y ait trois lieuës de plat païs, en mettant bout à bout tout ce qu'on y en trouve. Mais les fonds ſont beaux, & les pentes ou revers propres à tout ce qu'on y voudroit planter.

Grandeur de la Dominique.

J'avois entendu parler d'une mine d'or, qu'on prétend être auprès de la Souphriere. Je m'en informai avec tout le ſoin poſſible, tant des Caraïbes, que de ce François refugié, & des autres qui travailloient à faire des bois de char-

Mine d'or de la Dominique.

pente & des canots, ſans en pouvoir rien apprendre : ſoit que les Caraïbes ne me jugeaſſent pas aſſez de leurs amis pour me confier un tel ſecret ; ſoit qu'une pareille recherche m'eût rendu ſuſpect à ces Sauvages, qui ſçavent très-bien, qu'il n'eſt pas de leur interêt d'enſeigner ce treſor aux Européens, tels qu'ils puiſſent être, parce qu'ils voudroient auſſi-tôt s'en rendre maîtres, & les chaſſer de leur païs. La choſe n'eſt pas fort difficile : car à la réſerve de deux ou trois Carbets qui ſont vers la pointe ſous la Souphriere, j'ai vû tout ce qu'il y a de gens dans cette Iſle, & je ne croi pas que le nombre excede beaucoup celui de deux mille ames, dont les deux tiers ſont femmes & enfans Quoiqu'il en ſoit, j'ai vû un morceau de cet or entre les mains du Pere Cabaſſon, Superieur de notre Miſſion de la Martinique, qu'il diſoit venir d'un certain M. Dubois qu'on prétendoit être Gentilhomme, quoique ſa maniere de vie obſcure ne le fît pas trop croire. Son Habitation qui étoit à la Martinique, au Morne S. Martin, entre la pointe du Preſcheur & le Potiche, lui donnoit la commodité de faire d'aſſez fréquens voyages à la Dominique,

1700.

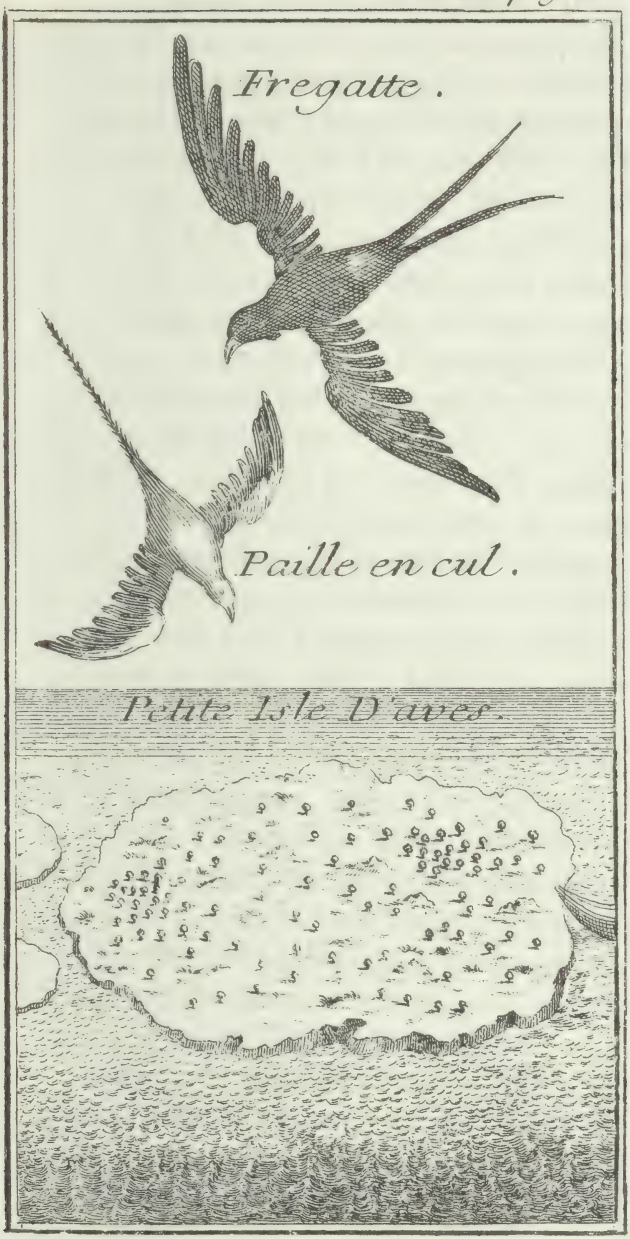
Petit nombre des Caraïbes.

1700. où il avoit beaucoup de liaison avec les Caraïbes, de qui selon les apparences il avoit eu cet or, & peut-être le secret du lieu d'où ils l'avoient tiré. Cet or n'étoit point encore purifié. Un autre plus habile que le sieur Dubois se serviroit plus avantageusement qu'il ne fait de cette découverte ; peut-être a-t-il des raisons pour en user comme il fait, le tems en pourra découvrir davantage.

La Basseterre de la Dominique est encore plus hachée que la Cabesterre. Il n'y a que deux ou trois endroits de plat païs qui soient un peu raisonnables. Le plus considérable s'appelle la grande Savanne, qui fait environ le milieu de la Basseterre, c'est-à-dire, de l'espace qui est contenu entre la pointe qui regarde le Prescheur & celle qui est vis-à-vis des Saintes.

Petite Isle d'Anes, ou des Oiseaux.

Il y a à l'Est & Oüest de la grande Savanne à cinquante lieuës sous le vent une Isle qu'on appelle la petite Isle d'Anes ou des Oiseaux pour la distinguer d'une autre plus grande de même nom, qui est au vent de Corossol, où périt l'Armée navale du Comte d'Estrées en 1678. Je fais cette remarque, qui est un peu hors d'œuvre à la verité, parceque bien des gens croyent que c'est une Isle imagi-


Fregatte.
Paille en cul.
Petite Isle D'aves.

naire. Cependant j'ai vû beaucoup de nos Corsaires qui ont été dessus : & moi-même je l'ai vûë y ayant été dans un autre voyage. Ce que j'en puis dire, est que cette Isle est fort basse, & presque toute de sable avec quelques buissons, & peu d'autres arbres. On la peut nommer à bon droit l'Isle des Oiseaux : car il y en a une quantité si prodigieuse, qu'on les peut tuer à coups de bâton. Cela pourtant doit s'entendre des oiseaux de mer. On y trouve aussi quantité de tortuës, sur tout dans le tems qu'elles pondent. Cependant comme cette Isle manque absolument d'eau douce, elle n'est fréquentée de personne, que de ceux que le hazard y conduit. 1700.

L'Ancrage est bon par toute la côte de la Dominique, mais il n'y a aucun Port, ni Cul-de-sac pour se retirer, & on ne trouve par tout que des rades foraines. Il y a à la verité quelques pointes derriere lesquelles on peut se mettre à couvert de certains vents, c'est là tout l'avantage que l'on en peut tirer.

Quoique cela soit peu de chose, les Anglois n'ont pas laissé de faire bien des tentatives pour s'y établir, fondez sur certaines prétentions ausquelles les Fran-

1700. çois se sont toujours opposez, non-seulement parce qu'elles n'ont aucun fondement tant soit peu raisonnable, mais encore parceque si cette Isle étoit entre leurs mains, ils s'en serviroient pour couper la communication entre la Martinique & la Guadeloupe dans un tems de guerre, & les réduiroient bientôt aux dernieres extrémitez.

Etablissement des Anglois a Dominique uni par les François.

Ils se servirent de la Paix de Risvick, & d'un accommodement particulier qu'ils firent avec les Sauvages de la Dominique, pour y venir faire du bois de charpente. Ils firent ensuite un ajoupa au bord de la mer pour mettre ce bois à couvert, en attendant les Barques qui le devoient transporter. Cet ajoupa se changea en une maison, autour de laquelle ils firent une palissade, où ils mirent quelques petites piéces de Canon sous prétexte de saluer les santez de leurs comperes les Caraïbes, quand ils les faisoient boire.

Dès que le Gouverneur Général de nos Isles en eût avis, il envoya un Officier pour s'en plaindre au Général des Anglois, & dans le même-tems il envoya deux Bâtimens à la Dominique, qui obligerent les Anglois à rembarquer leurs Canons, & leur bagage, après

quoi on mit le feu à la maiſon & aux paliſſades. Je fus voir l'endroit où avoit été cette maiſon. J'en trouvai la ſituation fort commode, & fort avantageuſe, & telle qu'on la pouvoit ſouhaiter pour y faire un Fort dont il n'auroit pas été facile de les dénicher, ſi on leur avoit donné le loiſir de s'y fortifier davantage. On trouvera peut-être cette maniere d'agir un peu bruſque, mais outre qu'elle eſt plus expéditive, elle eſt encore plus proportionnée au génie de ceux avec qui on avoit à faire. 1700.

CHAPITRE VII.

Diverſes Coûtumes des Sauvages. Préjugez ſur leur origine. Leurs differens langages, & leur maniere de ſe battre.

LE ſéjour que je fis dans le Carbet de Madame Ouvernard, & de quelques autres Caraïbes m'a donné lieu de voir de près, & d'examiner à loiſir leurs mœurs & leurs manieres d'agir. J'en vais faire part à ceux qui liront ces Mémoires, ſans m'aſſujettir à garder d'ordre, mais comme je les trouve écrites dans mon Journal.

1700. Ils ſe levent tous de grand matin, c'eſt-à-dire, un peu avant le lever du Soleil, & ſortent auſſi-tôt du Carbet pour leurs néceſſitez : ils ne les font jamais auprès de leurs maiſons, mais dans quelque lieu un peu éloigné, où ils font un trou qu'ils recouvrent enſuite avec de la terre. Ils vont auſſi tôt ſe baigner à la mer, quand il n'y a point de riviere à leur commodité, car lorſqu'il s'en trouve, ils ne vont point à la mer. Lorſqu'ils ſont de retour, ils s'aſſoyent au milieu du Carbet ſur une petite ſelle de bois tout d'une piéce, faite à peu près comme une pierre à chocolat. Ils attendent là que l'air & le vent les ſéchent ; après quoi une de leurs femmes, ou quelqu'autre, vient avec un petit coüi rempli de rocou détrempé dans l'huile de carapat ou palma Chriſti, afin de les rocoüer. Elle commence par peigner, ou au moins par démêler leurs cheveux, & après les avoir frottez d'un peu d'huile de carapat, elle les lie avec un cordon de cotton, & en fait une touffe au-deſſus de la tête ; puis tenant le coüi avec la peinture de la main gauche, & un pinceau, comme un petit balet de plumes, de la droite elle le barboüille par tout le corps en

Le tems de leur ſever, & leur propreté.

Maniere de ſe rocoüer.

commençant par le viſage. Quand tout le haut du corps eſt peint, le Caraïbe ſe leve afin qu'on lui peigne les cuiſſes & les jambes; & lorſque cela eſt achevé, il ſe remet ſur ſon ſiége, & ſe barboüille lui-même les parties auſquelles la pudeur n'a pas permis à ſa femme de toucher. 1700.

Selon ſa fantaiſie il ſe fait lier les cheveux derriere la tête, ou les laiſſe pendre, & ſelon le tems & l'occaſion, il ſe fait faire quelques mouſtaches, ou autres marques noires au viſage & ſur le corps, avec du jus de genipa.

Ils manſgent leurs poux.

Lorſqu'en ſe peignant ou ſe gratant ils trouvent des poux, ils les croquent ſous leurs dents pour leur rendre la pareille, & ſe venger de leurs morſures. Il n'y a que les Caraïbes & les Négres qui ayent droit d'avoir des poux dans les Iſles : ces animaux meurent pour tous les autres, dès qu'on a paſſé le tropique. J'ai ſouvent entendu raiſonner là-deſſus ; mais comme je n'ai rien entendu qui m'ait contenté, je ne le rapporterai pas.

Leur déjeûner.

Pendant qu'une partie des femmes eſt occupée à rocoüer les hommes, l'autre partie fait la caſſave pour le déjeûner, car ils la mangent toute chaude.

1700. S'ils ont été la nuit à la pêche, ou aux crabes, ou qu'il y ait quelque choſe du jour précédent, on ſe dépêche de faire cuire ce qu'il y a, & on l'apporte dès que le Maître du Carbet l'ordonne. Ils mangent tous dès qu'ils ſont rocoüez, ſans ſe rien dire les uns aux autres, ſans faire aucun acte de civilité ou de Religion : les jeunes garçons comme les perſonnes qui ſont âgées, ſont ſans diſtinction. Après qu'ils ont mangé, les femmes apportent à boire ; & puis les uns ſe remettent dans leur hamac, les autres ſe mettent autour du feu accroupis ſur leurs talons, comme des ſinges, les joues appuyées ſur les paulmes de leurs mains, & demeurent les heures entieres en cette poſture & en ſilence, comme s'ils étoient dans une profonde méditation, ou bien ils ſifflent avec la bouche, ou une eſpece de flûte ou de chalumeau, & toujours ſur le même ton : rien à mon avis de plus déſagréable & de plus ennuïant que cette muſique. Il s'en trouve d'autres qui ſe mettent à travailler à quelques paniers, ou à faire des fléches, & des arcs, des bourons, ou autre choſe de cette nature, chacun ſelon ſon génie particulier, & ſans que perſon-

Leurs occupations.

ne se donne la liberté de commander rien à un autre C'est ainsi qu'ils travaillent, toujours pour le besoin présent, & toujours d'une maniere négligente & indifférente, sans s'attacher le moins du monde à ce qu'ils font, & le quittant aussi-tôt qu'ils commencent à s'en fatiguer. 1700.

Leur conversation, quand ils en ont, est fort modeste & fort paisible : il n'y en a qu'un qui parle : tous les autres l'écoutent avec une grande attention, du moins en apparence, sans l'interrompre, le contredire, ni lui répondre que par une espéce de bourdonnement qu'ils font sans ouvrir la bouche, qui est la marque d'approbation qu'ils donnent au discours qu'on fait devant eux. Quand celui-là a achevé, si un autre prend la parole, soit qu'il parle en conformité de ce que le premier a dit, soit qu'il dise tout le contraire, il est assuré d'être régalé du même bourdonnement d'approbation. Je croi bien qu'ils n'en usent ainsi que dans les choses indifférentes, & qu'ils en usent d'une autre maniere dans ce qui les touche de plus près, car ils sçavent parfaitement bien leurs intérêts, & vont à leurs fins par des voyes qui ne sont point Leurs conversations.

1700. du tout ſauvages. Jamais je ne les ai vû diſputer, ni ſe quereller : j'admirois cette retenuë. Mais ce qui eſt bien plus admirable, c'eſt que ſans diſcours & ſans querelles ils ſe tuent & ſe maſſacrent fort ſouvent. C'eſt principalement dans les Aſſemblées qu'ils appellent *Vins*, que cela arrive.

Leurs Vins ou Feſtins.

Ces Aſſemblées n'ont aucun tems reglé pour ſe tenir : cela dépend du caprice de celui qui en veut faire la dépenſe. Perſonne n'eſt obligé de s'y trouver, quoiqu'on y ſoit invité, que ceux qui ont envie de boire & de s'enyvrer, ou de faire quelque mauvaiſe action. Elles ſe font quelquefois pour réſoudre un voyage de traite, c'eſt-à-dire, de négoce, ou de viſite, ou de guerre. Celui qui la fait a ſoin quelques jours auparavant de faire avertir tous les voiſins, quelquefois toute la Nation, de s'y trouver. Y vient qui veut : tout le monde y eſt bien venu, & s'en retourne quand il lui plaît. Cependant celui qui a invité fait proviſion de quantité d'oüicou, de patates, ignames, bananes, figues & de caſſave. Lui & les gens de ſon Carbet, & même ſes voiſins, s'ils le jugent à propos, vont à la pêche & à la chaſſe, & boucan-

nent tout ce qu'ils prennent. Il eſt ra- 1700.
re qu'ils mangent rien qui ſoit boüilli, excepté les crabes. Ils mangent peu de viande, quoiqu'ils en pûſſent manger tant qu'il leur plairoit, car ils élévent aſſez de volailles & de cochons : ils ne manquent ni de cochons marons, ni d'agouſtins, & autres animaux, & ils ont abondance de ramiers, de perroquets, de grives, & autres oiſeaux qu'ils tuent avec leurs fléches auſſi habilement que nous avec nos fuſils, & ſans tant de bruit. Mais ils gardent leurs volailles, leurs cochons, & leurs autres animaux qu'ils prennent à la chaſſe, pour les porter aux Iſles Françoiſes, & les troquer pour avoir les choſes dont ils ont beſoin : de ſorte qu'on peut dire que les crabes & le poiſſon ſont leur nourriture la plus ordinaire, excepté dans le tems de leurs Vins, où ils n'épargnent rien pour régaler ceux qu'ils ont invitez.

Ils mangent peu de viandes.

Comme je ne me ſuis point trouvé dans ces ſortes d'Aſſemblées, je ne puis en parler que ſur le rapport d'autrui. Ceux dont j'en ai appris plus de circonſtances, ſont premierement un Caraïbe qui s'étoit retiré à la Martinique, après en avoir tué un autre à la

1700. Dominique ; & ce françois réfugié à la Dominique pour un ſemblable ſujet, qui me ſervit d'interprête tout le tems que je demeurai à la Dominique.

Après que toute la compagnie eſt aſſemblée, & qu'on a bien mangé & bû du oüicou à outrance, & du taffia, quand ils en peuvent avoir, le maître du Carbet fait la propoſition pour laquelle il les a invitez. Telle qu'elle puiſſe être, elle ne manque jamais d'être bien reçûë & approuvée à la maniere ordinaire. Si c'eſt une partie de guerre qu'on propoſe, quelque vieille femme ne manque pas de ſe produire & de haranguer les conviez pour les exciter à la vengeance. Elle leur fait un long détail des torts & des injures qu'ils ont reçûs de leurs ennemis, elle y joint le dénombrement de leurs parens & amis qui ont été tuez ; & quand elle voit que toute la compagnie déja fort échauffée par la boiſſon, commence à donner des ſignes de fureur, & qu'ils ne reſpirent plus que le ſang & la mort de leurs ennemis, elle jette au milieu de l'Aſſemblée quelques membres boucannez de ceux qu'ils ont tuez à la guerre, ſur leſquels ils fondent auſſi-tôt comme des furieux, les

égratignent, les coupent en piéces, 1700.
les mordent & les mâchent avec toute la rage dont ſont capables des gens lâches, vindicatifs & ivres. Ils approuvent le projet avec de grands cris, & tous promettent de ſe rendre au jour nommé, pour partir enſemble, & aller exterminer tous leurs ennemis.

Délicateſſe des Caraïbes ſur leur liberté.

Les autres projets ſe réſolvent d'une maniere plus tranquille : mais quant à l'exécution, elle dépend abſolument du caprice, ou de l'humeur où ils ſe trouvent dans le moment qu'il faut mettre la main à l'œuvre ; car ils ſont entierement libres & indépendans, & perſonne n'a droit de commander aux autres : leur délicateſſe ſur ce point-là eſt inconcevable.

Les Caraïbes ne ſont point anthropophages.

C'eſt une erreur de croire que les Sauvages de nos Iſles ſoient antropophages, & qu'ils aillent à la guerre exprès pour faire des priſonniers, afin de s'en raſſaſier, ou que les ayant pris, ſans avoir cette intention, ils ſe ſervent de l'occaſion qu'ils ont en les tenant entre leurs mains pour les dévorer. J'ai des preuves du contraire plus claires que le jour.

Indiens braves.

Il eſt vrai que j'ai entendu dire à pluſieurs de nos Flibuſtiers que vers l'Iſth-

1700. me de Darien, Bocca del Toro, l'Iſle d'or, & quelques autres endroits de la côte, il y a des nations errantes, que les Eſpagnols appellent *Indiens braves*, qui n'ont jamais voulu avoir commerce avec perſonne, qui mangent ſans miſéricorde tous ceux qui tombent entre leurs mains. Cela peut être vrai & peut être auſſi faux; car s'ils n'ont point de commerce avec perſonne, comment le peut-on ſçavoir? Et quand cela ſeroit vrai, qu'eſt-ce que cela prouveroit par rapport à nos Caraïbes des Iſles ſi éloignez de ceux-là, & par la diſtance des lieux, & par leur maniere de vivre. Pourquoi ſe reſſembleroient-ils plutôt en ce point que dans les autres?

Avanture du Marquis de Maintenon d'Angennes.

Je ſçai que le Marquis de Maintenon d'Angennes, qui commandoit la Frégate du Roi la Sorciere en 16 perdit ſa Chaloupe avec dix-huit ou vingt hommes qui étoient dedans, qui furent enlevez par ces Indiens, en voulant prendre de l'eau dans une riviere; & on peut conjecturer qu'enlevant, comme ils firent, les hommes morts & les vivans, c'étoit pour ſe raſſaſier de leur chair, comme certains Négres de la côte d'Afrique qui en tiennent

boucherie ouverte, du moins à ce que 1700.
disent quelques Historiens.

Je sçai encore, & il est très-vrai que dans les commencemens que les François & les Anglois s'établirent aux Isles il y eut plusieurs personnes des deux Nations qui furent tuées, boucannées & mangées par les Caraïbes ; mais c'étoit une action toute extraordinaire chez ces Peuples : c'étoit la rage qui leur faisoit commettre cet excès, parce qu'ils ne pouvoient se venger pleinement de l'injustice que les Européens leur faisoient de les chasser de leurs terres, qu'en les faisant perir, quand ils les prenoient, avec des cruautez qui ne leur sont pas ordinaires ni naturelles ; car si cela étoit dans ce tems-là, il le seroit encore aujourd'hui ; & c'est pourtant ce qu'on ne voit pas qu'ils pratiquent, ni sur les Anglois avec lesquels ils sont presque toujours en guerre, ni même avec leurs plus grands ennemis les Alloüages qui sont des Indiens de Terre ferme du côté de la riviere d'Orenoque, avec lesquels ils sont continuellement en guerre.

Il est vrai que quand ils tuent quelqu'un, ils font boucanner ses membres, & rempliſſent des calebasses de sa graiſ- Comment les Caraïbes traitent

1700. ſe, qu'ils emportent chez eux; mais c'eſt comme un trophée & une marque de leur victoire & de leur valeur, à peu près de même que les Sauvages de Canada emportent les chevelures de leurs ennemis quand ils les ont tuez, & de leurs priſonniers, après qu'ils les ont fait mourir avec des cruautez inoüies. Nos Sauvages ſont plus humains : quand ils prennent des femmes, de quelque couleur ou Nation qu'elles puiſſent être, bien loin de leur faire du mal, il eſt certain qu'ils les traitent avec douceur, & que ſi elles veulent, ils les épouſent & les regardent comme ſi elles étoient de leur nation. Quand ce ſont des enfans, ils les élévent parmi eux ſans ſonger à les tuer, & le pis qui leur peut arriver, c'eſt d'être vendus aux Européens. A l'égard des hommes faits qu'ils ont trouvez & pris les armes à la main, il eſt certain qu'ils les tuent dans la chaleur du combat, ſans s'embaraſſer de les faire priſonniers, comme font les Iroquois, pour les ſacrifier enſuite à loiſir à leur rage & à leur cruauté. Je le répéte donc encore une fois, s'ils boucannent quelques membres de ceux qu'ils ont tuez, ce n'eſt que pour conſerver plus long-

Leurs priſonniers.

tems

tems la mémoire de leurs combats & de leurs victoires, & s'animer à la vengeance, & à la destruction de leurs ennemis, & jamais pour s'en rassasier. 1700.

Il est rare qu'il se passe aucun de ces Vins, sans qu'il s'y commette quelque homicide : cela se fait sans beaucoup de cérémonie. Il suffit qu'un des conviez, échauffé par laboisson se souvienne qu'un des assistans a tué un de ses parens, ou qu'il lui a donné quelque sujet de chagrin, pour le porter à la vengeance ; il n'en faut pas davantage. Il se leve sans façon, il s'approche par derriere de son ennemi, lui fend la tête d'un coup de bouton, ou le poignarde à coups de couteau, sans que pas un de ceux qui sont présens se mette en devoir de l'empêcher, ou de l'arrêter après qu'il a fait le coup. Maniere dont ils se défont de leurs ennemis

Si par hazard celui qui vient d'être assassiné a des enfans, des freres, ou des neveux dans l'Assemblée, ils se jettent quelquefois sur l'assassin, & le tuent ; mais il est rare que cela arrive, car celui qui veut faire un coup de cette nature, observe soigneusement qu'il n'y ait personne en état de lui rendre la pareille. Il attend qu'ils soient ivres,

1700 endormis, ou abſens. Si ceux qui ont interêt au défunt ſont préſens, & qu'ils craignent que l'aſſaſſin ne ſoit ſoutenu, & qu'il y ait trop de riſque pour eux, de ſe venger ſur le champ, ils diſſimulent leur reſſentiment, & remettent à une autre occaſion à rendre la pareille au meurtrier, à moins qu'il ne change de païs : heureux encore, s'il en eſt quitte pour cela ; car on ne ſçait parmi eux ce que c'eſt que pardon, ou accommodement ; & ſouvent quand ils ne peuvent ſe venger ſur la perſonne, ils le font ſur quelqu'un qui lui appartient. Voilà ce qui rend leurs querelles & leurs diviſions éternelles, & qui fait que leur païs n'eſt pas peuplé la dixiéme partie autant qu'il le devroit être, vû la quantité de femmes qu'ils ont, & la proprieté qu'ils ont de multiplier beaucoup.

Telle eſt la fin ordinaire de leurs Vins ou Feſtins, dont ils ne ſe retirent que quand il n'y a plus rien à manger ou à boire chez celui qui les a invitez. Après cela chacun s'en retourne chez ſoi. Lorſque le Vin eſt fait pour un voyage de guerre, ceux qui y ont conſenti, & qui ont paru les plus ardens à l'entreprendre, ne s'en ſouviennent

plus, & ne penſent nullement à ſe rendre au jour qu'on a pris pour s'embarquer, à moins que le caprice ne leur faſſe faire dans le moment ; car qu'ils le faſſent, ou ne le faſſent pas, il n'y a perſonne qui y puiſſe trouver à redire. Ils ſont tous égaux ; & quoiqu'on ſoit Capitaine, on n'en eſt pas plus reſpecté, ni mieux obéi. 1700.

Empire des hommes ſur les femmes.

Il n'y a que les femmes qui ſoient obligées à l'obéiſſance, & dont les hommes ſoient abſolument les maîtres. Ils portent cette ſuperiorité juſqu'à l'excès, & les tuent pour des ſujets très-légers. Un ſoupçon d'infidelité bien ou mal fondé ſuffit ſans autre formalité pour les mettre en droit de leur caſſer la tête. Cela eſt un peu ſauvage à la verité ; mais c'eſt un frein bien propre pour retenir les femmes dans leur devoir. Ce ſont pour l'ordinaire les vieilles qui ſont cauſe de tous les déſordres qui arrivent dans les ménages : pour peu qu'elles ayent de chagrin contre une jeune femme, elles trouvent bientôt moyen de la décrier dans l'eſprit de ſon mari, & de lui faire naître une infinité de ſoupçons ; & quand elles n'ont rien de plus poſitif à dire contre les jeunes, elles les accuſent d'être Sor-

1700. cieres, & d'avoir fait mourir quelqu'un : il n'en faut pas davantage, tout autre examen eſt ſuperflu, l'accuſée paſſe pour convaincuë, on lui caſſe la tête, & on n'en parle plus.

Titres honorables des vieilles gens.

Les vieilles femmes s'appellent *Bibi*, c'eſt à-dire, grande mere, ou la mere de tout le monde par excellence : tout de même les vieux hommes ſe nomment *Baba*, c'eſt-à-dire, le pere par excellence. La vieilleſſe eſt le ſeul endroit qui les rend, ou qui les peut rendre un peu reſpectables.

Ils n'obéiſſent à perſonne, & ſont tous égaux.

Lorſqu'ils commencent à ſentir les approches de la faim, les uns vont à la chaſſe, & les autres à la pêche, chacun ſelon ſon génie. Il eſt preſque inoüi qu'un pere diſe à ſon fils, dès qu'il a ſeize à dix-huit ans, d'aller à la chaſſe ou à la pêche, ou que le Maître d'un Carbet s'aviſe de dire à ceux qui demeurent avec lui, d'y aller, ou de l'y accompagner. il pourroit s'attendre à un refus bien ſec. S'il a envie d'aller à la pêche ou à la chaſſe, ou que la néceſſité l'y contraigne, il dit ſimplement comme ſaint Pierre : je vais pêcher ; & ceux qui ont envie d'y aller, lui répondent auſſi laconiquement que les Apôtres : nous y allons avec vous, & le ſuivent.

Il n'y a point de Peuple au monde qui ſoit plus jaloux de ſa liberté, & qui reſſente plus vivement & plus impatiemment les moindres attaques qu'on y voudroit donner. Auſſi ſe moquent-ils de nous autres, quand ils voyent que nous portons reſpect, & que nous obéïſſons à nos Superieurs. Ils diſent qu'il faut que nous ſoyons les eſclaves de ceux à qui nous obéïſſons, puiſqu'ils ſe donnent la liberté de nous commander, & que nous ſommes aſſez lâches pour executer leurs ordres. 1700.

Il n'y a que les femmes à qui on commande dans ce païs-là; & quoique ce ſoit d'une maniere douce & honnête, & qu'elles ſoient accoûtumées d'obéïr dès leur plus tendre jeuneſſe, on ne laiſſe pas de remarquer qu'elles ſentent tout le poids de ce joug. Cependant elles obéïſſent ſans réplique, ou plutôt elles ſçavent ſi bien leur devoir, & le font avec tant d'exactitude, de ſilence, de douceur, & de reſpect, qu'il eſt rare que leurs maris ſoient obligez de les en faire ſouvenir. Grand exemple pour les femmes chrétiennes, qu'on leur prêche inutilement depuis la mort de Sara femme d'Abraham, & qu'on leur prêchera ſelon les apparences juſqu'à la fin

Obéïſſance des femmes.

1700. du monde avec auſſi peu de fruit qu'on prêche l'Evangile aux Caraïbes.

Je dois rendre cette juſtice à ces pauvres femmes Sauvages, que pendant tout le tems que j'ai été à la Dominique dans differens Carbets, je ne les ai jamais vûës oiſives un ſeul moment. Elles travailloient ſans ceſſe, & cela avec tant de paix & de douceur, que quoiqu'elles ne ſoient pas plus muettes que les autres créatures de leur eſpéce, que l'on voit dans les autres parties du monde, on n'entendoit pas une ſeule parole de colere entr'elles, bien que très-ſouvent elles euſſent des contre-tems fâcheux, & des travaux très-rudes & très-difficiles à ſupporter : car il faut compter que ce ſont elles qui font tout ce qu'il y a à faire dedans & dehors le Carbet. Les hommes ne font autre choſe qu'abbattre les arbres, quand il y a un défriché à faire, ce qui arrive rarement. Ils s'occupent encore à la chaſſe & à la pêche, & aux autres petits ouvrages dont j'ai parlé ci-devant, & voilà tout. S'ils reviennent de la chaſſe, ils jettent ce qu'ils ont pris à l'entrée du Carbet ſans s'en embaraſſer davantage ; c'eſt aux femmes à le ramaſſer, & à l'accommoder. S'ils ont été à la pêche,

Occupation des femmes.

ils laiſſent le poiſſon dant le canot, & viennent ſe coucher ſans dire une ſeule parole. Les femmes doivent courir au canot, en apporter le poiſſon & le faire cuire : car elles doivent ſuppoſer que le Pêcheur a faim. On peut dire en un mot, qu'elles ſont de veritables ſervantes qui ſont demeurées dans l'état pour lequel elles ont été créées, ſans s'en être écartées juſqu'à préſent : graces à la ſuperiorité que leurs maris ont toujours conſervée ſur elles. 1700.

Les Caraïbes ont trois ſortes de langages. Le premier, le plus ordinaire, & celui que tout le monde parle, eſt comme affecté aux hommes.

Les Caraïbes ont trois ſortes de langages.

Le ſecond eſt tellement propre aux femmes, que bien que les hommes l'entendent, ils ſe croiroient deshonorez s'ils l'avoient parlé, & s'ils avoient répondu à leurs femmes en cas qu'elles euſſent la témerité de leur parler en ce langage. Elles ſçavent la langue de leurs maris, & doivent s'en ſervir quand elles leur parlent ; mais elles ne s'en ſervent jamais quand elles parlent entr'elles, & n'employent d'autre idiome que le leur particulier, qui eſt totalement different de celui des hommes.

Il y a un troiſiéme langage qui n'eſt

1700. connu que des hommes qui ont été à la guerre, & particulierement des vieillards. C'eſt plutôt un jargon qu'ils ont inventé qu'une langue. Ils s'en ſervent quand ils ſont quelque Aſſemblée de conſéquence, dont ils veulent tenir les réſolutions ſecrétes. Les femmes & les jeunes gens n'y entendent rien.

Conjecture ſu l'origine de nos Caraïbes

De ces deux premiers langages on tire une conſéquence aſſez juſte, que les Sauvages que Chriſtophe Colomb trouva dans les petites Iſles de l'Eſt, qu'on a appellé Antiſles, parce qu'elles ſont au vent des grandes iſles, & qu'en venant d'Europe on les trouve les premieres, n'étoient point les naturels du païs. Car il y a une difference infinie entre ceux des petites Iſles, & ceux de la Terre ferme la plus proche, avec leſquels ils ſont toujours en guerre, & avec ceux que les Eſpagnols ont trouvez aux grandes Iſles, ſoit pour la langue, ſoit pour les mœurs & les coûtumes.

Les Auteurs qui ont parlé de leur origine, croyent qu'ils viennent de la Floride, & que c'eſt ou le hazard qui les a portez aux petites Iſles, ou que ſe trouvant trop preſſez dans leur païs, ou trop vivement pourſuivis par leurs ennemis, ils ont été obligez de quitter leur

païs natal, & d'aller chercher de nou- 1700.
velles terres pour s'établir. Cette penſée eſt fondée ſur ce que certains Indiens de la Floride parlent à peu de choſe près le même langage que nos Caraïbes, & ont les mêmes coûtumes, ce qu'on ne trouve point dans aucuns des Indiens des grandes Iſles, & de quelques endroits de la Terre ferme, dont le langage n'approche en aucune façon de celui de nos Caraïbes, quoiqu'il approche beaucoup de celui que parlent les femmes.

La maniere de vivre de nos Caraïbes eſt encore une preuve qu'ils ſont étrangers dans les Iſles, puiſqu'elle eſt toute oppoſée, & tout-à-fait differente de celle des anciens Indiens qui les habitoient. Car ces derniers auſſi-bien que ceux des grandes Iſles étoient des gens ſimples, doux, ſerviables, affectionnez aux étrangers, qui ſeroient toujours demeurez dans cet état, ſi les cruautez inoüies, & l'avarice inſatiable des Eſpagnols ne les avoient enfin obligez de ſe ſoulever contre eux, pour ſe délivrer du joug inſuportable de leur tyrannie. Au lieu que nos Caraïbes ont toujours été des gens belliqueux, à leur maniere, des gens fiers & indomptables, qui préférent la mort à la ſervitude, que les

1700. Européens depuis ceux qui les ont découverts, juſqu'à ceux qui y ſont à préſent, n'ont pû humaniſer aſſez pour pouvoir demeurer enſemble dans un même endroit ; & qu'ils ont été obligez de détruire, ou de chaſſer, & de les rencogner comme ils ſont à préſent dans les deux Iſles qu'ils occupent, qui ſont la Dominique & Saint Vincent, pour pouvoir vivre avec quelque ſorte de ſureté dans les autres Iſles. Leur naturel, quoique fort adouci par la douceur du climat, approche encore trop de celui des Sauvages de la Floride, & même du Canada, pour ne pas convenir qu'ils viennent de la Floride & des environs, & qu'étant paſſez dans les petites Iſles, il ne leur fut pas difficile, à eux qui étoient des guerriers, de ſe défaire des anciens Habitans, qui n'étoient point accoûtumez à la guerre, & qui les reçûrent ſans ſe défier d'eux. Il y a apparence qu'ils tuerent tous les mâles, & qu'ils réſerverent les femmes, pour le beſoin de la conſervation de leur eſpéce. Quoiqu'ils ne ſoient pas dans ce beſoin aujourd'hui, ils ne laiſſent pas encore de conſerver toutes les femmes qu'ils prennent à la guerre, & après qu'ils les ont conduites chez eux, ils les regardent comme les

naturelles du païs, & les épouſent. 1700.

Le nom qu'ils ſe donnent entr'eux, & qu'ils donnent aux Européens, doit encore fortifier ma penſée. Ils ſe nomment en général, & les Européens qu'ils veulent honorer, Banaré, qui veut dire homme de mer, ou homme qui eſt venu par mer.

Ce que ſignifie le nom de Banaré.

C'eſt une difficulté fort aiſée à réſoudre comment ils ont pû venir de la Floride, ou du fond du Golphe du Mexique juſqu'aux Iſles du Vent. Il n'y a pour cela qu'à ſe ſouvenir que Chriſtophe Colomb les trouva qui alloient d'une Iſle à une autre avec leurs canots, qui leur ſuffiſoient pour faire des trajets aſſez conſidérables, comme des Iſles Lucayes à celles de Saint Domingue, Port-Ric & Couve. D'où il eſt aiſé de conclure qu'en côtoyant la côte depuis le fond du Golphe du Mexique juſqu'à la pointe de la Floride, ils ont pû paſſer le Détroit de Bahama, & côtoyant les grandes Iſles de Couve, Saint Domingue & Port-Ric, arriver aux petites Iſles, où ils ont trouvé moins de facilité de s'établir que dans les grandes qui étoient trop peuplées pour pouvoir en chaſſer, ou détruire les Habitans, & s'y établir en leur place. C'eſt ainſi qu'on

1700. peut raiſonnablement conjecturer qu'ils ſe ſont établis dans les Antiſles. On ne doit donc pas s'étonner, ſi en s'emparant de ces nouvelles Terres, & en détruiſant tous les Habitans mâles, ils ont conſervé leur langue naturelle & leurs coûtumes, qu'ils ont tranſmiſes à leur poſterité qui les conſervent encore aujourd'hui ; & ſi les femmes qu'ils y ont trouvées ont conſervé auſſi leur langue, & leurs manieres ſimples & douces, qui ſont comme le caractere des Indiens d'entre les Tropiques.

Langue des Caraïbes.

Au reſte leur langue n'eſt pas ſi difficile qu'elle paroît être quand on l'entend prononcer. Elle n'eſt point chargée de conjugaiſons, ni de déclinaiſons ; elle a des adverbes aſſez ſignificatifs : ſon unique défaut eſt d'être ſterile. Mais n'en doit on pas être content, puiſqu'elle ſuffit pour ceux qui s'en ſervent, qui n'ayant ni Etude ni Commerce, n'ont pas beſoin de tant de termes.

Celle des femmes m'a paru plus douce & plus facile à apprendre & à prononcer.

Pour celle des vieillards, c'eſt-à-dire, ce jargon dont ils ſe ſervent dans leurs conſeils, je n'en puis rien dire, je croi que très-peu de gens en ont connoiſſance.

Mon Confrere le Pere Raymond Breton, a fait une Grammaire & un Dictionnaire Caraïbe. Il a auſſi traduit en cette Langue le Catéchiſme & les Prieres ordinaires du matin & du ſoir. Ceux qui voudront avoir quelque connoiſſance de cette Langue pourront conſulter ces livres, & ils verront la verité de ce que je dis. 1700

Les enfans des Caraïbes ſont habiles à ſe ſervir de l'arc.

Les enfans des Caraïbes s'exercent à tirer de l'arc dès leur plus tendre jeuneſſe, & ils s'y rendent plus adroits qu'on ne peut ſe l'imaginer. Cet exercice & celui de la pêche ſont les ſeules choſes qu'ils apprennent de leurs parens. Je les faiſois quelquefois tirer à des ſols marquez, que je mettois au bout d'un roſeau planté en terre, ſur lequel je les faiſois tenir avec de la cire noire. Cela faiſoit plaiſir à ces enfans : car ils connoiſſent ces eſpéces, & ſçavent bien qu'avec cette monnoye ils ont de l'eau de-vie, des coûteaux, & tout ce dont ils ont beſoin quand ils viennent aux Iſles Françoiſes. J'étois ſurpris que des enfans de huit à dix ans les abbattoient de cinquante pas, & plus, ſans preſque mirer, & ſans manquer jamais. On peut juger par-là de l'adreſſe de leurs peres, quand il s'agit d'abattre quel-

1700. que choſe, ou de donner dans un but.

Leur maniere de ſe ſervir de l'arc.

Ils mettent la fléche ſur l'arc en l'élevant en l'air, & ils dirigent leur mire ou rayon viſuel le long de la fléche juſqu'au but; & en abbaiſſant l'arc ils décochent la fléche quand ils jugent qu'ils ſont à la hauteur convenable pour que la fléche y donne directement & avec force. Ils ſont tellement accoûtumez à cet exercice, qu'ils ne manquent jamais leur coup, quoiqu'ils tirent très-vîte, & pour ainſi dire, ſans mirer. Je les ai vû abbatre de petits oiſeaux qui étoient ſur des branches d'arbre ſi éloignez, qu'à peine je les pouvois diſtinguer. Je voulois quelquefois tirer au but avec eux, & comme je ne réüſſiſſois pas, ils rioient, & diſoient que je n'étois pas bon Caraïbe.

Ils ne veulent point être appellez Sauvages.

Le nom de Caraïbe & de Banaré eſt chez eux un titre honorable; mais ils ſe fâchent fort quand on les traite de Sauvages. Je ne ſçai qui a eu l'indiſcrétion de leur en enſeigner la ſignification; mais je ſçai très-bien qu'ils ne regardent pas comme amis ceux qui leur donnent ce nom. Il faut toujours les appeller comperes, ſi on veut conſerver de la liaiſon avec eux.

Ils affectent de prendre le nom des gens de conſidération qu'ils ont vûs, & ſur tout de ceux qui les ont régalez, & qu'on leur a fait connoître comme Gouverneurs du païs, ou Capitaines de Vaiſſeaux de Guerre. Car pour les Marchands ou autres perſonnes ordinaires, quoique riches, ils ne ſe ſoucient pas de prendre leur nom, parce qu'ils les regardent comme les ſerviteurs & les Eſclaves des Gouverneurs & des autres qui ont du Commandement, de ſorte qu'ils ſe croiroient deshonorez s'ils portoient de ſemblables noms. Tous les vieux Caraïbes de la Dominique portent les noms des anciens Gouverneurs, ou Seigneurs des Iſles. On y trouve encore à préſent Monſieur du Parquet, Monſieur Hoüel, Monſieur de Clodoré, Monſieur de Baas, &c. & ceux d'un moyen âge portent les noms de Gouverneurs plus récens. Quand ils ſont ainſi revêtus de quelque grand nom, ils ne manquent jamais de le dire à ceux qui les vont voir, & de boire à la ſanté de leurs comperes. 1700.

Ils prennent les noms des gens de diſtinction.

On conſerve ſoigneuſement la paix avec eux, non pas qu'on les craigne, nos Colonies ſont trop fortes, & eux trop foibles pour nous faire du mal, du

1700. moins conſidérablement ; mais afin que les Habitans puiſſent vivre en repos, & ſans crainte d'être brûlez & égorgez dans leurs maiſons par les ſurpriſes & les deſcentes qu'ils font dans les terres de leurs ennemis, pendant les nuits les plus obſcures, & les plus mauvais tems. C'eſt l'unique choſe qu'on doit craindre d'eux : car de s'attendre à une guerre ouverte, c'eſt à quoi il ne faut pas penſer. On n'a que faire de craindre ni de ſiége, ni de bataille rangée ; mais force ſurpriſes, & force embuſcades : c'eſt leur maniere de faire la guerre. Dès qu'ils ſont découverts l'affaire eſt finie, à moins qu'ils ne ſe trouvent en très-grand nombre contre deux ou trois perſonnes ; encore regarderont-ils plus d'une fois avant de les attaquer, & même ne les attaqueront pas, s'ils les voyent bien armez, & dans un lieu découvert où ils ne puiſſent pas les approcher, ou les environner à la faveur des arbres & des halliers.

Leur maniere de faire la guerre.

Ils ont l'induſtrie de ſe couvrir de petites branches & de feüilles depuis la tête juſqu'aux pieds, & de ſe faire un maſque avec une feüille de baliſier, qu'ils percent à l'endroit des yeux. En cet état ils ſe mettent à côté d'un arbre,

ou d'une touffe de halliers ſur le bord du chemin, & y attendent leurs ennemis au paſſage, afin de leur fendre la tête d'un coup de bouton, ou leur tirer une fléche quand ils ſont paſſez, ſans qu'on ſçache d'où elle vient, ou peut venir, ni qu'on puiſſe découvrir à quatre pas qui a fait le coup, parceque dès qu'ils l'ont fait, ils ſe jettent par terre, & ſe blotiſſent comme des liévres dans les halliers. 1700.

Lorſqu'ils attaquent une maiſon couverte de feüilles de Cannes ou de Palmiſtes, ils mettent le feu à la couverture en tirant deſſus des fléches où ils ont attaché une poignée de coton, qu'ils allument dans le moment qu'ils la décochent. Et comme leurs attaques ne ſe font guéres que de nuit, ils ſe tiennent cachez aux environs derriere des arbres, ou des buiſſons en attendant que le feu oblige ceux qui ſont dans la maiſon d'en ſortir. La lumiere les leur fait alors découvrir, & leur donne la facilité de les percer à coups de fléches, ſans que ceux qui ſont ainſi bleſſez puiſſent ſe venger de ceux qui les percent, parce qu'ils ne peuvent les découvrir. Non-ſeulement ils tirent très juſte, mais ils tirent ſi vîte qu'ils décocheront dix ou douze fléches

Maniere de mettre le feu aux maiſons.

1700. pendant qu'on chargera un fuſil. C'eſt une erreur de croire qu'ils en tirent deux ou trois à la fois. Ce qui a donné lieu à quelques gens de l'avancer, c'eſt qu'ils les ont vû en tenir trois entre leurs doigts ſur la corde de l'arc. Ils ne font cela que pour être prêts à tirer plus vîte ſans être obligez de prendre les fléches à leur côté. Il n'y a qu'à conſiderer l'action qu'il faut faire pour tirer une fléche, pour ſe convaincre qu'il n'eſt pas poſſible d'en tirer plus d'une à la fois.

Ils ne peuvent tirer qu'une fléche à la fois.

S'il arrive qu'on ſe batte contr'eux, il faut avoir ſoin de briſer les fléches à meſure qu'elles tombent à terre ; de crainte, qu'étant obligé de reculer, ce ne ſoit une nouvelle proviſion pour eux : car leurs magaſins ſont épuiſez en peu de tems, après quoi il faut qu'ils ſe retirent, ou bien on en a bon marché.

Précautiõ qu'il faut avoir en ſe battãt contre eux.

CHAPITRE VIII.

Leur maniere de faire du feu. De la plante appellée Caratas, ſes différens uſages. Adreſſe des Caraïbes pour nager, & ſe battre contre les poiſſons. De l'Eſpadon & de la Baleine.

LEs Caraïbes ont une maniere de faire du feu qui eſt tout-à-fait commode. Les Européens qui ſont en Amérique l'ont appriſe d'eux, & s'en ſervent lorſqu'ils n'ont point de fuſil.

Maniere de faire du feu.

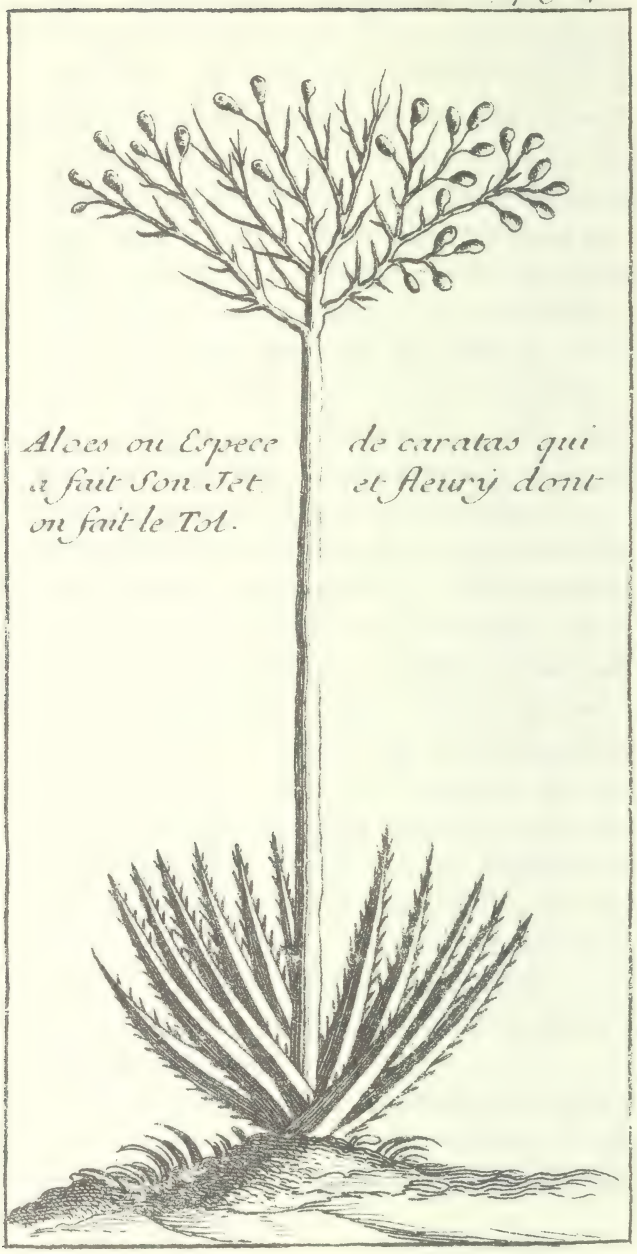
On prend deux morceaux de bois l'un plus dur que l'autre. On fait une pointe au plus dur, & un commencement de trou au plus mol. On met celui-ci entre les genoux, & on le preſſe pour le tenir ferme, & prenant l'autre, qui doit être comme un bâton de ſept à huit pouces de long, entre les paulmes des deux mains, on met ſa pointe dans le petit trou de l'autre, & on le fait tourner le plus vîte qu'il eſt poſſible, comme quand on fait du Chocolat. Ce mouvement échauffe le deux morceaux de bois, & ſur tout celui qui eſt le plus tendre, parceque ſes parties étant plus éloignées

1700. les unes des autres, ſont plus faciles à ébranler, & ſont par conſéquent plus ſuſceptibles de chaleur, & le mouvement continuant, elles en reçoivent à la fin aſſez pour s'enflâmer. On ſent d'abord une légere odeur de brûlé, on voit enſuite une petite fumée s'élever du bois mol, & puis on apperçoit des étincelles. J'ai fait aſſez ſouvent du feu de cette maniere. Il faut tourner ſans diſcontinuer, de peur de donner le loiſir aux parties ébranlées de ſe repoſer; & ſi on ſe ſent fatigué, il faut qu'une autre perſonne continuë à faire agir le bois pointu ſans aucune interruption. Il faut encore obſerver de ſe mettre à l'ombre, ou ſi on n'en a pas la commodité, il faut au moins tourner le dos au Soleil, en ſorte qu'il ne donne point ſur le bois qu'on veut allumer : car il eſt certain qu'on ſeroit infiniment plus long-tems à allumer du feu. Meſſieurs les Phyſiciens en chercheront, s'il leur plaît, la raiſon, auſſi-bien que celle pourquoi quand on bat un fuſil au Soleil, on conſume pour l'ordinaire plus de pierre que de méche.

Situatiõ où l'on doit ſe mettre pour faire du feu.

Bois appellé tol, ſa deſcription & ſon uſage.

On ſe ſert ordinairement d'un bois mol appellé tol, au lieu de méche, il eſt excellent pour ce ſeul uſage, & inutile



Aloes ou Espece de caratas qui a fait Son Jet et fleury dont on fait le Tol.

pour tout autre ; il vient d'une plante appellée Caratas, que l'on trouve non-ſeulement par toute l'Amérique, mais qui vient encore parfaitement bien en Eſpagne & en Italie, à laquelle on donne très-mal-à propos le nom d'aloës. Sa racine eſt une bulbe ronde, filaſſeuſe, de la conſiſtence & couleur d'un oignon de lis. Elle produit autour d'elle des feüilles de deux à trois pieds de longueur, larges dans leur naiſſance de quatre à cinq pouces, creuſées en canal, & ſe terminant en une pointe triangulaire. Leur épaiſſeur, qui eſt de plus d'un pouce dans le bas, diminuë à proportion qu'elle s'approche de la pointe. Elles ſont compoſées d'un aſſemblage de filets longs, forts & ſouples, remplis, ou plutôt environnez d'une matiere verdâtre, épaiſſe & gluante ; & le tout couvert d'une peau mince & verte, dont les bords ſont garnis de pointes comme des épines, rondes, pointuës & aſſez fortes. 1700. Caratas, eſpéce d'aloës.

Lorſque cette plante eſt dans ſa maturité, ce qui lui arrive ſelon les climats chauds ou temperez où elle eſt plantée à deux ou trois ans, elle pouſſe de ſon centre un jet de quinze à vingt pieds de hauteur, de quatre à cinq pouces de dia- Fleurs de Caratas.

1700. métre dans ſa naiſſance, qui ſe termine en pointe, à trois ou quatre pieds au-deſſous de laquelle il croît des bouquets de petits boutons remplis d'un coton blanc, doux & fin comme de la ſoye.

Cotton de Caratas. Ces boutons s'ouvrant, le coton ſe change en fleurs blanchâtres compoſées de cinq feüilles qui forment une maniere d'étoile, avec quelques étamines dans le milieu. Leur pied s'alonge alors, s'éloigne de la tige, & forme de petits branchages foibles, & qui ſe ſéchent aiſément: ces petites branches avec leurs fleurs font un panache fort agréable qui dure quinze à dix-huit jours, après quoi elles ſéchent & tombent, & le jet qui les a portées en fait autant dès qu'il eſt tout-à-fait ſec.

La matiere de ce jet eſt de même nature que celle des feüilles, c'eſt-à-dire, de longs filets, remplis & entourez de la même matiere que les feüilles, avec une peau verte & mince qui ſe léve aiſément dès que le jet eſt ſec. Il devient pour lors extrémement léger, & auſſi ſuſceptible du feu, que la méche ordinaire dont on ſe ſert dans les fuſils.

Les hommes blancs, bruns, noirs & rouges qui habitent l'Amérique, & qui ſont accoûtumez à fumer ne manquent

jamais d'avoir ſur eux leur proviſion de tol. 1700.

Pour ce qui eſt des feüilles du Caratas, que les Eſpagnols appellent Caraguata, & les Indiens Magucy, on en tire du fil comme de la pitte & du baliſier, ainſi que je l'ai dit dans ma premiere Partie. Uſage des feüil. les de Caratas.

Après que les feüilles ſont coupées, fenduës en deux ou trois parties dans toute leur longueur, & qu'elles ont été amorties au feu ou au ſoleil, on les paſſe à moitié dans le nœud coulant d'une corde, dont le bout eſt attaché à un arbre, ou à quelqu'autre corps ſolide. On tire enſuite un des bouts aſſez fortement, pour faire paſſer l'autre partie au travers du nœud; ce qui dépoüille tous les filets de la matiere dont ils étoient environnez. On remet enſuite la même feüille dans le nœud coulant, & entortillant les filets déja dépoüillez autour de la main, on fait paſſer l'autre partie par le même nœud, pour la dépoüiller comme la premiere, & on a de cette maniere un fil naturel, très beau & très-fort. Les Caraïbes le tordent, & en font de petites cordes pour rabaner leurs hamacs, qui durent bien davantage que celles de coton. Ils en font auſſi

1700. pour leurs arcs. Ces cordes ne ſont point ſujettes comme celles de chanvre ou de lin, aux differens changemens que l'humidité ou la ſéchereſſe cauſent dans ces ſortes de cordes. On en fait auſſi de la toile & des bas ; j'en ai vû qui étoient d'une très grande beauté, & fort frais, & d'un très-bon uſé.

Les feüilles de Caratas broyées enyvrent le poiſſon.

On prétend que la racine & les feüilles de Caratas broyées & jettées dans une riviere enyvrent le poiſſon d'une telle maniere, qu'il flotte ſur l'eau, & ſe laiſſe prendre à la main.

On dit encore que la décoction de ſes feüilles, avec un peu de chilé ou poivre d'Inde, c'eſt-à dire de piment, eſt un purgatif également bon & benin, qui étant donné aux femmes accouchées depuis peu de jours, les rétablit promptement en ſanté, & leur redonne leurs forces. Les feüilles étant cuites au feu, on en exprime une liqueur comme une eſpéce de vin qu'on regarde comme un reméde ſpécifique pour les Aſtmatiques. Et ces mêmes feüilles étant pilées & appliquées en maniere de cataplaſme ſur des membres froiſſez, ou qui ont des débilitez de nerfs qui les privent de leurs fonctions en tout ou en partie, les remettent

Vertus du Caratas.

mettent infailliblement dans leur premier état. 1700.

Il y a pluſieurs eſpéces de cette plante qui ne different entr'elles que par la grandeur de leurs feüilles : on s'en ſert de toutes pour les mêmes uſages ; avec cette différence, que plus les feüilles ſont petites, plus auſſi le fil qu'on en tire eſt beau, fin & délié, & les ouvrages qu'on en fait plûs recherchez.

Les Médecins diſent que cette plante eſt ſéche & froide, & que ſon ſuc pris intérieurement ou appliqué ſur la poitrine, guérit les fiévres. Je n'ai point vû cette opération, ainſi je n'en dirai rien.

Lorſque les Caraïbes ont des armes à feu ils s'en ſervent auſſi adroitement que de leurs arcs, & on peut dire qu'il y a peu de gens qui tirent auſſi juſte.

Outre cette qualité, il faut avoüer que ce ſont d'excellens nageurs. S'ils ſurpaſſoient les autres hommes dans les Sciences & dans les Arts, comme ils les ſurpaſſent dans ce point, ils ſeroient des prodiges. Il ſemble qu'ils ſoient nez dans l'eau & pour l'eau. Ils nagent comme des poiſſons en ſortant du ventre de leurs meres. Les femmes s'en acquittent comme les hommes ; & lorſqu'une pirogue tourne, ce qui arrive aſſez ſouvent, parce

Les Caraïbes ſont excellens nageurs.

1700. qu'ils forcent toujours de voile, ou parce que partant des Iſles Françoiſes pour retourner chez eux, ils ſont ordinairement tous yvres, ils ne perdent pas un fêtu de leur bagage, tant leurs petits meubles ſont bien attachez, & ſans qu'on ait preſque jamais entendu dire, qu'il s'en ſoit noyé quelqu'un. On voit dans ces occaſions les enfans nager autour de leurs meres comme de petits poiſſons; & les meres ſont aſſez habiles pour ſe ſoutenir ſur l'eau avec des enfans qu'elles ont à la mamelle pendant que les hommes ſont occupez à redreſſer le Bâtiment, & à vuider l'eau dont il eſt rempli.

Il arriva pendant que j'étois à la Martinique en 1699. qu'une Barque appartenante aux Religieux de la Charité ſombra entre Sainte Alouſie & la Martinique. Tous ceux qui étoient dedans périrent à la réſerve d'un Caraïbe, qui ſans être aidé d'aucune planche, ou autre bois qui le pût ſoulager, ſe ſoûtint ſur l'eau pendant ſoixante heures, ſupporta la faim & la ſoif, & la violence de la tempête qui avoit fait périr la Barque, & aborda enfin au Cul-de Sac Marin, où il apporta les nouvelles du naufrage qui étoit arrivé.

Un Caraïbe demeure 60 heures ſur l'eau.

Des perſonnes de conſidération & très-dignes de foi m'ont rapporté qu'en 1676. un Pantoufflier ou Zigene ayant emporté la cuiſſe d'un enfant qui ſe baignoit à la Rade du Bourg de la Baſſe-terre de Saint Chriſtophe, un Caraïbe s'offrit d'aller tuer ce poiſſon. 1700.

Un Caraïbe tuë un Pantoufflier.

Pour connoître la grandeur de l'entrepriſe, & le danger où s'expoſoit ce Sauvage, il faut ſçavoir que la Zigene que nos Amériquains appellent Pantoufflier, eſt un des plus voraces poiſſons qui ſoit dans la mer, des plus forts & des plus dangereux. Je n'en ai vû qu'un qu'on diſoit être un demi Pantouffier, il avoit pourtant plus de douze pieds de long, & étoit environ auſſi gros qu'un cheval. Son corps depuis le col juſqu'à la queüe approche aſſez de celui du Requien, mais ſa tête eſt bien plus groſſe, & plus large, de ſorte qu'elle reſſemble en quelque maniere à un marteau. Ses yeux ſont placez aux deux extrémitez, ils ſont ronds & gros, & leur mouvement a quelque choſe d'effrayant. Il a une gueule large, armée de pluſieurs rangs de dents, & diſpoſez de maniere, qu'elle n'eſt point embarraſſée par la longueur de ſon muſeau, comme eſt celle du Requien. Il eſt avec cela très-vif &

Deſcription de la Zizene ou Ppntoufflier.

1700. très-fort, & par conſéquent fort à craindre.

Le pere de l'enfant qui avoit été tué, fut bien-aiſe de trouver la foible conſolation de faire mourir le monſtre qui avoit ôté la vie à ſon fils. C'eſt pourquoi il promit une bonne récompenſe au Caraïbe, s'il pouvoit lui donner cette ſatisfaction.

Combat d'un Caraïbe cõtre un Pantoufflier.

Le Sauvage s'arma de deux bayonnettes bonnes & bien aiguiſées, & après s'être appuyé le cœur de deux verres d'eau-de-vie, il ſe jetta à la mer. Le Pantoufflier qui étoit en goût de manger de la chair, depuis la cuiſſe de l'enfant qu'il avoit crouſtillée, ne manqua pas de venir à lui dès qu'il le vit dans l'eau. Le Sauvage le laiſſa approcher juſqu'à ce qu'il jugeât qu'il étoit à portée de pouvoir s'élancer ſur lui; & dans le moment que le poiſſon fit ce mouvement, il plongea ſous le poiſſon, & lui planta en paſſant ſes deux couteaux dans le ventre. On en vit les effets auſſi-tôt par le ſang qui rougit la mer aux environs du lieu où le poiſſon ſe trouvoit. Ils recommencerent ce manege ſept ou huit fois; car le poiſſon retournoit chercher le Caraïbe autant de fois qu'il le manquoit; & à chaque fois le Caraïbe ne

manquoit de plonger, & de le frapper 1700.
à coups de couteau par tout où il le pouvoit attraper. Enfin, au bout d'une demie heure le poiſſon ayant perdu ſon ſang & ſes forces, ſe tourna le ventre en haut & expira. Le Caraïbe étant revenu à terre, on envoya un canot avec des gens qui attacherent une corde à la queuë de ce monſtre & le tirerent à terre. Il avoit plus de vingt pieds de long, & il étoit de la groſſeur d'un cheval. On trouva dans ſon ventre la cuiſſe de l'enfant toute entiere.

Il eſt bon de ſçavoir, que plus ces poiſſons carnaſſiers ſont grands, & moins les Sauvages ont de peine à les tuer; parce qu'ils ſe remuent alors bien plus difficilement, & qu'en achevant la carriere que le mouvement qu'ils ſe ſont imprimé, les oblige de courir, ils donnent le tems à l'homme de revenir ſur l'eau prendre haleine, & ſe diſpoſer de nouveau à les attaquer. Car quoiqu'ils ſoient dans leur élément, la maſſe de leur corps les empêche de ſe remuer avec autant de vîteſſe qu'un autre poiſſon plus petit, & même qu'un homme.

Le Requien, dont j'ai fait la deſcription dans ma premiere Partie, eſt un foible ennemi pour nos Sauvages, ils le

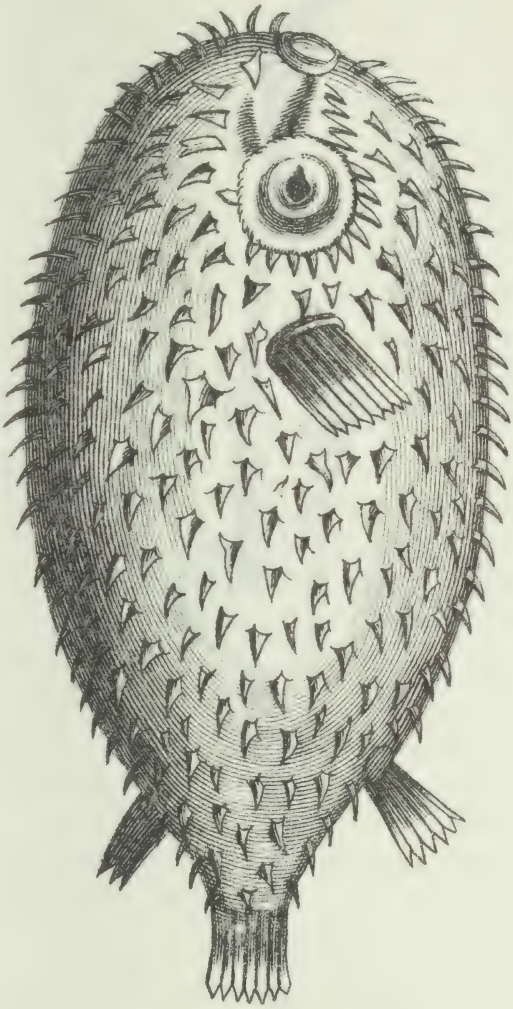
1700. tuent aiſément, parceque la ſituation de ſa gueule, & la poſture contrainte où il eſt obligé de ſe mettre pour mordre, les favoriſent infiniment, & leur donnent le tems de le frapper où ils veulent lorſqu'il ſe met ſur le côté Mais je doute qu'ils vinſſent ſi heureuſement à bout d'une Bécune ou d'un Eſpadon. On a vû ce que c'eſt qu'une Becune par le portrait que j'en ai fait au commencement de ces Mémoires. Il faut dire ici deux mots de 'Eſpadon.

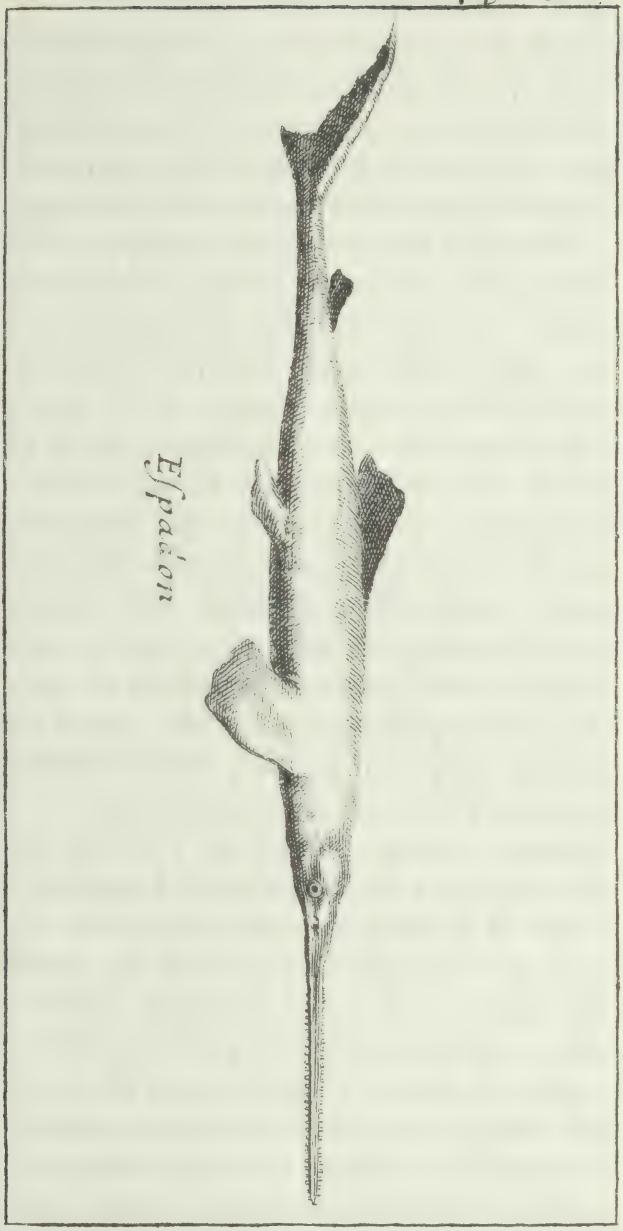
Les Italiens appellent Peſce-Spada, c'eſt à dire poiſſon à épée, ce que nous appellons Eſpadon, qui eſt une eſpéce d'épée large dont on ſe ſervoit autrefois, & qu'on tenoit avec les deux mains. Il y a encore des Allemans & des Suiſſes qui s'en ſervent On prend quantité de ces poiſſons dans le Fare de Meſſine. Les Pêcheurs ont un homme en vigie ou ſentinelle au mât de leur Felouque pour découvrir le poiſſon au fond de l'eau, & y faire aller le Bâtiment. Lorſqu'on eſt deſſus on jette quelque appât au poiſſon pour l'attirer à la ſurface, & on le darde ou harponne auſſi-tôt qu'il eſt à portée du maître Pêcheur. C'eſt un très-bon poiſſon, la chair en eſt blanche, graſſe, & délicate. La corne qu'il a ſur

Peſce-Spada ou Eſpadon.

Pêche du poiſſon Spada.

Poisson armé





Espadon

l'extrémité du muſeau n'a point de dents, comme celles des Eſpadons dont je vais parler, qui ſont ceux que nous avons en Amérique. L'Eſpadon que quelques-uns appellent fort raiſonnablement poiſſon à ſcie, approche beaucoup du Marſoüin, ſoit pour la figure du corps, ſoit pour la maniere de s'élancer hors de l'eau, quoiqu'il le faſſe avec bien plus de force & de vigueur que le Marſoüin. Il a un avant-bec, qui eſt pour l'ordinaire de la quatriéme partie de la longueur du reſte du corps, placé au bout de ſon muſeau, compoſé d'une corne très-forte & très-dure, couvert d'une peau rude & grisâtre. Il a dans ſa naiſſance environ trois pouces de large, diminuant peu à peu juſqu'à ſon extrémité, où il n'a plus qu'environ un demi pouce émouſſé, comme ces épées à la Suiſſe, qu'on nomme eſpadons. L'épaiſſeur de cet avant bec eſt d'environ un pouce & demi à ſa naiſſance, & de cinq à ſix lignes à ſon extrémité. Ses deux côtez ſont armez de pointes droites de même matiere, en façon de dents plates, fortes & tranchantes de quinze à dix-huit lignes de longueur auprès du muſeau, diminuant peu à peu juſqu'à l'extrémité où elles 1700.

1700. n'ont pas plus de huit à dix lignes, éloignées les unes des autres de la moitié de leur longueur. Quoiqu'en diſe le Pere du Tertre, la chair de ce poiſſon n'eſt point mauvaiſe, ſur tout celle des jeunes. Je n'en ai jamais goûté, mais ſur le rapport de quantité de nos Flibuſtiers je puis dire qu'elle eſt blanche & graſſe; ce qui ſuffit pour conclure qu'elle eſt bonne & tendre.

Combat de l'Espadon & de la Baleine.

Ce poiſſon eſt l'ennemi juré de la baleine, il la pourſuit par tout où il la trouve; j'ai eu très-ſouvent le plaiſir de voir ce combat. La baleine n'a que ſa queuë pour toute défenſe; elle tâche d'en fraper ſon ennemi, & il eſt sûr qu'un ſeul coup ſuffiroit pour l'écraſer, mais il le pare aiſément, parcequ'il ſe remuë bien plus facilement qu'elle, & bondiſſant en l'air il retombe ſur elle, & tâche non de la percer avec ſon avant-bec, mais de la couper ou de la ſcier avec les dents dont il eſt garni. Lorſqu'il ne manque pas ſon coup, on voit la mer rougir du ſang, qui ſort des bleſſures que la baleine a reçûës; & on voit la fureur où elle entre par les coups de queüe qu'elle donne ſur l'eau, qui font preſqu'autant de bruit qu'un coup de canon.

Les baleines qu'on voit aux Iſles ſont

petites en comparaiſon de celles qui ſe trouvent dans le Nord. J'en ai vû pluſieurs. La plus grande étoit ſous la Dominique. J'étois pour lors dans une barque qui avoit bien quarante pieds de quille ; cependant cette baleine, qu'on diſoit n'être qu'une demie baleine, nous dépaſſoit de plus de dix pieds à l'avant & à l'arriere. Quoiqu'elle ne nous fît point de mal, elle ne laiſſa pas de nous donner de l'inquiétude ; car elle demeura bord à bord de nous pendant plus d'une heure, ſemblant régler ſa marche ſur notre ſillage ; elle ſe mit enſuite ſous notre quille, faiſant toujours la même route que nous. Nous amenâmes nos voiles pour la laiſſer paſſer devant nous, elle s'arrêta en même tems ; nous les éventâmes pour courir de l'avant, elle commença auſſi-tôt à marcher, & fut ainſi près de quatre heures à nous honorer de ſa compagnie ; à la fin elle s'enfonça dans l'eau, & nous la perdîmes de vûë. 1700. Rencontre d'une Baleine.

1700.

CHAPITRE IX.

De l'Epian, maladie ordinaire des Sauvages. Remédes qu'ils y apportent. De leur Religion, & de quelques autres de leurs Coutumes.

LEs Caraïbes ſont fort ſujets à l'Epian. On doit avoüer que cette maladie eſt particuliere à l'Amérique, elle y eſt naturelle ; tous ceux qui y naiſſent Négres ou Caraïbes, de quelque ſexe qu'ils ſoient, en ſont attaquez preſqu'en venant au monde, quoique leurs peres, leurs meres & leurs nourrices ſoient trés-ſains, ou du moins qu'ils paroiſſent tels.

Ce que c'eſt que l'Epian.

L'Epian eſt réellement ce que les François appellent le mal de Naples, & que les Italiens nomment le mal François. Tout le monde le connoît ſous le nom de mal Venerien, & on devroit avec juſtice l'appeller le mal Ameriquain, puiſqu'elle eſt née dans ce païs-là, & que c'eſt de-là que les Eſpagnols premiers conquerans de ce nouveau Monde, l'ont apportée en Europe.

Il eſt conſtant qu'on ne la connoiſſoit

point en France avant le voyage que Loüis XII. fit en Italie pour la conquête du Milanois, & du Royaume de Naples. Ce fut à la fin ce qui reſta aux François de toutes leurs conquêtes. Ils l'apporterent en France, & elle s'y eſt ſi bien conſervée & étenduë, qu'on ne voit point de maladie qui donne plus d'exercice aux Médecins & aux Chirurgiens, que celle-là. 1700. Origine du mal Vénerien en France.

Elle eſt encore bien plus commune chez les Eſpagnols que chez nous, & cela eſt juſte, puiſque c'eſt à eux qu'on en eſt redevable. Ils ne s'en cachent point; les perſonnes de la plus haute diſtinction en ſont ordinairement mieux pourvûs que les gens du commun, & comme ils ne voyent perſonne parmi eux qui n'en ſoit attaqué, ils s'imaginent que toutes les autres Nations n'en ſont pas plus exemptes qu'eux.

Je laiſſe à préſent au jugement des perſonnes ſages à déterminer ſi les Italiens ont raiſon de l'appeller mal François; ce ſeroit à peu près comme ſi on vouloit inferer que les Italiens d'à préſent ſont les premiers hommes du monde, parce qu'ils habitent un païs, dont les anciens Habitans méritoient ce titre.

On prétend que cette maladie vient

1700. de la corruption de l'air & des alimens, auſſi-bien que du commerce immoderé avec les femmes. C'eſt une eſpéce de peſte qui ſe communique aiſément, qui fait d'étranges ravages, & dont il eſt bien rare que ceux qui en ſont atteints, guériſſent jamais parfaitement. Quand les Amériquains n'auroient fait autre choſe que de communiquer ce mal & l'uſage du tabac à leurs impitoyables conquerans, il me ſemble qu'ils ſe ſont pleinement vengez de l'injuſte ſervitude dans laquelle on les a réduits.

Ce n'eſt pas mon métier de décider quelle eſt la cauſe la plus naturelle de cette maladie, ſi c'eſt le commerce des femmes, ou la corruption de l'air : je laiſſe cela aux Médecins. Je croi que l'une ou l'autre de ces deux choſes y contribuent, & que quand elles ſont unies dans le même ſujet, le mal eſt plus grand, plus dangereux, & plus difficile à guérir, ou plutôt à pallier.

Il y a des endroits dans la Terre ferme de l'Amérique, comme Surinam & Barbiche, où on la prenoit autrefois preſqu'en mettant pied à terre, & ſans ſçavoir, pour ainſi dire, qu'il y eût des femmes dans le païs. C'étoit aſſûrément dans ce cas là la corruption de l'air qui

La produisoit. On dit que depuis que les Hollandois qui sont maîtres de ces païs, ont desseché les Marécages, & donné cours aux eaux croupissantes qui gâtoient l'air, on n'est plus si sujet à cette maladie. Les Caraïbes s'en mettent moins en peine que nous ne faisons en France de la petite verole : ils se guérissent fort facilement, du moins autant qu'il est possible d'en guerir ; mais ils font un mistere de leurs remédes, qu'il n'est pas facile de pénétrer. 1700.

Quartier de la terre ferme fort sujet à l'Epian.

Ambroise Paré, dans son Traité de Chirurgie, rapporte que de son tems deux jeunes hommes de Paris ayant fait un voyage en Italie, entre plusieurs curiositez qu'ils rapporterent chez eux, se chargerent d'une bonne provision de cette maladie, qu'on nommoit alors la pelade, parcequ'elle faisoit tomber les cheveux de ceux qui en étoient attaquez.

Histoire rapportée par Ambroise Paré.

C'est à elle à qui l'on doit l'invention des Perruques, qui étoient d'abord si simples, qu'elles ne consistoient qu'en quelques cheveux que l'on cousoit grossierement autour d'une calotte de cuir ou de laine, dont ceux qui avoient eu la pelade se couvroient la tête, en attendant que leurs cheveux la pussent couvrir. Si les gens de ce tems là revenoient à pré-

Origine des perruques.

1700. ſent, n'auroient-ils pas lieu de croire que tout le monde a eu la pelade, puiſqu'ils ne verroient preſque plus perſonne qui n'eût la tête enveloppée d'une Perruque.

Quoiqu'il en ſoit, cette maladie étoit pour lors ſi nouvelle en France, bien loin d'en venir, qu'il ne s'y trouva aucun Médecin ni Chirurgien qui voulût, ou qui pût entreprendre la guériſon de ces deux jeunes gens; de ſorte que leurs parens furent obligez d'avoir recours à l'Ambaſſadeur de France à Madrid, pour obtenir du Roi d'Eſpagne la permiſſion de faire paſſer ſur ſes Gallions ces deux malades à Saint Domingue, afin de les mettre entre les mains des Indiens pour les faire traiter.

Reméde des Indiens pour l'Epian.

Ils y furent en effet, & le Préſident à qui ils étoient puiſſamment recommandez, les mit chez une vieille Indienne pour les guérir. Cet Auteur rapporte, qu'elle ne leur donna jamais autre choſe que de la tiſanne compoſée du bois de gayac & de ſquine. Elle ne prenoit pas l'écorce du gayac, comme on fait à préſent, mais le cœur des jeunes arbres qu'elle mettoit en petites piéces, & qu'elle faiſoit boüillir aſſez long-tems dans de l'eau avec la ſquine. C'étoit cette décoction qu'elle leur faiſoit boire

dès qu'ils étoient levez, après quoi elle les menoit au bois, ou à son champ de mahis, où elle les faisoit travailler jusqu'à leur exciter la sueur la plus copieuse que l'on pût attendre. Lorsqu'elle les voyoit dans cet état, elle les faisoit reposer au Soleil, & leur donnoit à manger des viandes séches, c'est à-dire, roties & boucannées, & point d'autre boisson que de la tisanne de gayac. Ils passoient ainsi les journées à travailler, à suer, & à boire de la tisanne; elle leur en faisoit encore boire amplement avant de se coucher, & les tenoit très-chaudement pendant la nuit. Elle les guérit de cette maniere en assez peu de tems, & les renvoya aussi contens d'elle, qu'elle le fut d'eux, à cause des babiolles qu'ils lui donnerent, après cependant qu'elle se fut beaucoup offensée de ce qu'ils lui avoient offert de l'or & de l'argent pour son payement. 1700.

Nos Caraïbes observent encore aujourd'hui, à peu près la même méthode pour traiter ceux qui ont cette maladie. Ils les font suer, & boire quantité de cette tisanne. On dit qu'ils y mettent quelques autres simples, qu'ils ne veulent pas découvrir, & les frottent avec une espéce d'onguent, qui sans leur exci-

1700. ter le flux de bouche, comme le Mercure, fait le même effet, & ſans tant de riſques ni de peines. Je ne ſçai pas la compoſition de cet onguent, peut-être l'aurois-je appris, ſi j'avois demeuré plus long-tems avec eux; car il n'y a rien dont on ne vienne à bout chez eux avec la patience, l'argent & l'eau-de vie.

Les Créolles ſont ſujets à l'Epian.

Il me ſemble avoir dit que les enfans Négres qui naiſſent dans l'Amérique, ſont ſi ſujets à l'Epian, qu'on peut dire que ce mal leur vient auſſi communément que la petite vérole en France. Lorſqu'ils en ſont atteints dans leur enfance, on les guérit auſſi facilement que ſi c'étoit la galle; mais quand ils ſont dans un âge plus avancé, c'eſt-à-dire, à quinze ou ſeize ans, le danger eſt plus grand, ſur tout lorſqu'ils n'ont pas été ſages du côté des Négreſſes, & alors on eſt obligé de les faire paſſer par les remédes dont on ſe ſert en Europe.

Je ne ſçai ſi cela vient de la néceſſité qu'on croit avoir des remédes, ou de l'avarice de nos Chirurgiens, qui ſeroient fort fâchez qu'on ne ſe ſervît d'eux, ni de leurs drogues, mais il me ſemble qu'on les pourroit traiter de la même maniere que nos Caraïbes ſe traitent, qui coûte peu, & guérit auſſi infailli-

blement qu'on peut en guérir. D'ailleurs quand ces malades ſeroient obligez de paſſer quelque tems avec les Caraïbes, ou d'aller à la pêche de la Tortuë, ces remédes qui ſont plus doux, moins chers & plus aſſûrez, ne devroient-ils pas être préferez à ceux de nos Chirurgiens d'Europe. 1700.

Remé-de des Sauvages de Miſſiſipi.

Un Officier de Miſſiſſipi, nommé le ſieur de Manteüille, Créolle de Canada, m'a aſſûré que les Sauvages des environs de cette grande riviere, ſont fort ſujets à l'Epian, parce qu'outre qu'ils habitent des endroits aſſez mal ſains, ils ſont très-libertins & fort adonnez aux femmes. Le reméde dont ils ſe ſervent pour ſe guérir, eſt tout-à-fait extraordinaire, & feroit crever à coup sûr tout autre que des Sauvages. Après qu'ils ſe ſont purgez très-violemment deux ou trois fois, ils ſe couchent tout nuds ſur le ſable, dans un lieu où rien ne leur puiſſe donner de l'ombre, & demeurent ainſi expoſez au Soleil, depuis qu'il ſe leve juſqu'à ce qu'il ſe couche, afin que ſa chaleur attire tout le venin, & conſume toutes les mauvaiſes humeurs qu'ils ont dans le corps. Ils prétendent après cela être guéris. Je le veux croire. Je ſouhaiterois pourtant que quelque curieux fît

1700 l'expérience de ce remède, afin d'aſſurer le public de ſa bonté ou de ſon inutilité. Le voilà comme on me l'a enſeigné. Il eſt vrai qu'il faut être patient pour ſupporter une telle opération, ſur tout dans un païs comme celui-là, où les Mouſtiques & les Maringoins ſeuls ſont capables de faire mourir un homme: mais il faut dire à leur loüange, qu'ils ſont d'une bravoure & d'une fermeté à toute épreuve: ils ſouffrent les tourmens les plus cruels, & bravent la mort la plus affreuſe, avec une intrépidité qui n'a point ſa pareille; & ils ſont ſi entêtez, qu'ils poſſedent ces qualitez bien plus excellemment que toutes les autres Nations, qu'ils les regardent toutes comme infiniment au-deſſous d'eux; de ſorte que la plus grande loüange qu'ils donnent à un Européen, qu'ils on vû dans les occaſions faire des actions d'une valeur ſinguliere, eſt de lui dire: *Va, tu es un homme comme moi.*

Fermeté & patience des Sauvages de Miſſiſipi.

Loüange qu'ils donnent aux étrãgers.

Avant que les Européens ſe fuſſent établis dans les Iſles, on n'y connoiſſoit point la petite verolle: ils l'y ont apportée en échange de l'Epian qu'ils y ont trouvé. Cette maladie fait quelquefois de grands ravages chez nos Caraïbes. Comme ils ne la connoiſſent pas, ils n'ont pas de remédes pour la guérir. Un Chi-

La petite verolle inconnuë autrefois chez les Caraïbes

rurgien Européen fut assez scelerat pour en faire mourir un très-grand nombre, par un mauvais conseil qu'il leur donna. Ces Sauvages étant venus lui demander comment il falloit traiter cette maladie, il leur dit, que dès qu'elle paroissoit dehors, il falloit faire baigner le malade dans une riviere bien froide, & qu'ils verroient que la verolle disparoîtroit aussi-tôt. Ces pauvres gens le firent, & il en mourut un grand nombre. Ce fut un vrai bonheur qu'ils ne s'apperçûrent pas de la malice de ce conseil; car il est certain qu'il n'en falloit pas davantage pour leur faire prendre les armes, & recommencer une guerre dont les Colonies n'ont point du tout besoin. 1700. Malice d'un Chirurgien.

J'ai expliqué dans un autre lieu comment on enterre les morts. J'appris pendant mon séjour à la Dominique, que quand le Maître d'un Carbet vient à mourir, on ne l'enterre pas dans un coin du Carbet comme les autres, mais tout au milieu, après quoi tout le monde abandonne le Carbet, & on en va faire un autre dans un autre lieu, sans que personne pense jamais à revenir loger ou s'établir dans cet endroit. J'ai recherché avec soin la raison d'une cérémonie si extraordinaire, sans avoir pû découvrir

1700. autre choſe, ſinon que c'étoit une coûtume immémoriale chez eux.

Cérémonies des Caraïbes pour leur premier enfant.

J'aurois bien ſouhaité voir les cérémonies qu'ils font à la naiſſance de leurs enfans, dont la principale eſt une retraite & un jeûne très-auſtere de trente ou quarante jours qu'on fait obſerver au pere de l'enfant. Mais n'en déplaiſe à ceux qui ont écrit cette particularité, cette cérémonie ne ſe pratique que pour le premier né; autrement les pauvres maris qui ont cinq ou ſix femmes pourroient s'attendre à jeûner plus de Carêmes que les Capucins. Les Caraïbes & les François qui ſont parmi eux, m'ont aſſûré que ces cérémonies ne regardent que le premier né, s'il eſt mâle. On pourra les lire fort au long dans l'Hiſtoire du Pere du Tertre.

On prétend qu'ils ſçavent faire venir le Diable par la force de leurs invocations, & qu'ils l'obligent de répondre à leurs demandes. Tant de gens l'ont dit, & le diſent encore à préſent, que je croi qu'on ne doit pas en douter, pour moi je ne l'ai pas vû. Ce que je ſçai très-bien, c'eſt qu'ils n'ont aucune Religion, ni aucun culte fixe; ils ſemblent ne connoître d'autres êtres que les materiels, ils n'ont pas même dans leur langue au-

cun terme pour exprimer Dieu ou un Eſprit. Ils reconnoiſſent du moins confuſément deux principes, l'un bon, & l'autre mauvais. Ils appellent le ſecond Manitou, & croyent qu'il eſt la cauſe de tout le mal qui leur arrive. C'eſt pour cela qu'ils le prient, mais ſans régle, ſans détermination de tems ni de lieu, ſans chercher à le connoître, ſans en avoir aucune idée un peu diſtincte, ſans l'aimer en aucune maniere, ſeulement pour l'empêcher de leur faire du mal, pendant que par un raiſonnement des plus ſauvages, ils diſent que le premier de ces deux principes étant bon & bien-faiſant de ſoi-même, il eſt inutile de le prier, ou de le remercier, puiſqu'il donne ſans ceſſe, & ſans qu'on lui demande, tout ce qu'on a beſoin. 1700. Religion des Caraïbes.

Il eſt conſtant qu'ils ſont ſouvent maltraitez par le Diable. Cela n'eſt point arrivé pendant que j'étois dans leurs Carbets, & c'eſt une choſe averée, que la préſence d'un Chrétien les délivre des perſécutions de l'eſprit malin. Ils ont encore un reméde aſſuré contre ſes violences. Quand un Chrétien ne peut pas demeurer avec eux dans leur Carbet, c'eſt de le prier de faire une Croix de bois, & de la placer en quelque endroit de la Ils ſont battus par le Diable.

1700. maiſon. Ils ſont sûrs, & l'ont éprouvé une infinité de fois, que pendant que ce ſigne ſacré de notre ſalut demeure chez eux, le Diable n'oſe pas en approcher, ni leur faire le moindre mauvais traitement; mais comme ils ſont fort ſuperſtitieux, s'il arrive qu'ils ne prennent rien à la chaſſe ou à la pêche, ils s'imaginent auſſi-tôt que c'eſt le Diable qui en eſt cauſe, & qui eſt en colere contre eux, à cauſe de la Croix qu'ils ont fait placer dans leur Carbet, & ſans autre formalité ils prennent la Croix, la brûlent, ou la mettent en piéces, ſauf à eux d'en demander une autre, ſi le Diable revient les tourmenter une autre fois, comme cela ne manque jamais d'arriver.

La Croix les délivre du Démon.

On m'a ſouvent amené des Négres enfans & adultes, qu'on diſoit obſedez & tourmentez du Diable. Lorſque je ne jugeois pas à propos de les batiſer ſur le champ (car le Batême les délivre abſolument de toutes les attaques du Démon) je béniſſois une petite Croix de bois ou de métal, que je leur attachois au col, & j'étois sûr que le Diable ne les approchoit plus. C'eſt la pratique conſtante de tous les Miſſionnaires, qui n'eſt pas une petite preuve de la verité de notre Religion; mais pour l'inculquer aux

Comment on empêche le demon de tourmenter ceux qui ne ſont pas encore batiſez.

Caraïbes, il faut des forces plus qu'hu- 1700.
maines. Des Miſſionnaires de toutes les eſpéces y ont épuiſé tout ce qu'on a pû s'imaginer qui pourroit les rendre capables du Chriſtianiſme, ſans avoir jamais pû le leur faire pratiquer, qu'autant de tems qu'ils ſont demeurez hors de leur païs, & éloignez de leurs compatriotes. Ceux qu'on avoit batiſés après une longue épreuve ſont retournez à leur vomiſſement auſſi-tôt qu'ils ont remis le pied chez eux, & on a remarqué qu'ils ſont devenus beaucoup plus mauvais que les autres.

A les voir aſſiſter aux Prieres & aux Inſtructions, on diroit qu'ils ſont entierement convertis. Il ſont comme des Singes, ils font tout ce qu'ils voyent faire aux autres; je l'éprouvois tous les jours pendant que j'ai demeuré avec eux à la Dominique, ils ſe mettoient à genoux quand je faiſois la Priere avec ceux qui étoient avec moi, faiſoient le ſigne de la Croix, & ne ſçachant pas ce que nous diſions ils marmottoient entre leurs dents, comme s'ils euſſent veritablement prié Dieu, mais quelque ſoin qu'on ſe donne, ils font toutes ces actions comme des bêtes, ſans réflexion, & ſans vouloir entrer dans les raiſons pour leſ-

1700. quelles on les leur fait faire.

Dans les commencemens qu'on travailloit à leur converſion, les Miſſionnaires y ont ſouvent été trompez. Les voyant bien inſtruits, aſſidus aux Prieres & aux Catéchiſmes, ils croyoient les pouvoir batiſer avec sûreté; & pour le faire avec plus de pompe, & leur inſpirer des ſentimens plus relevez de notre Religion, on les conduiſoit aux Iſles Françoiſes, où les Gouverneurs & les principaux Habitans, ſe faiſoient un plaiſir d'être leurs Parains; & dans ces occaſions on leur faiſoit des préſens, & on les régaloit bien. Cela les contentoit beaucoup; mais au bout de quelques jours ils demandoient d'être encore batiſez, afin de recevoir de nouveaux préſens; & dès qu'ils étoient retournez chez eux, ils ſe mettoient auſſi peu en peine de leur Batême, que s'ils ne l'euſſent jamais reçû. Toujours prêts à le recevoir, autant de fois qu'on leur auroit voulu donner un verre d'eau-de-vie, ſans que toutes les inſtructions des Miſſionnaires ayent pû leur inculquer rien de fixe & de ſtable en matiere de Religion.

Il faudroit pour en faire des Chrétiens perſéverans les dépaïſer pour toujours.

Ils

Il vivroient alors en Chrétiens, & même en bons Chrétiens : car ils ſont d'un naturel aſſez facile, & ſuivent aiſément les exemples qu'ils ont devant les yeux. Mais il faut s'attendre que le premier jour qu'ils reverroient leur païs, & leurs compatriotes, ſeroit le dernier jour de leur Chriſtianiſme. Ces raiſons, dont la verité eſt ſoutenuë d'une longue ſuite d'expériences, ont enfin forcé tous les Miſſionnaires d'abandonner une entrepriſe, où ils ſe conſumoient inutilement ; de ſorte qu'il n'y a plus de Religieux à la Dominique. 1700.

Les Jéſuites font une Miſſion à S. Vincent.

La pieté du Roi entretient deux Peres Jeſuites à S. Vincent. Ils y ont perdu quelques Religieux, qui ont été maſſacrez par ces Sauvages, & ils ſongeoient à porter ailleurs leur Miſſion en 1705 parceque les Caraïbes avoient encore réſolu de ſe défaire des deux qui y étoient, & qui ne ſe ſauverent que par une eſpéce de miracle. Tout le fruit qu'ils y ont pû faire a été de batiſer quelques enfans qui étoient à l'article de la mort, ſans avoir pû convertir veritablement un ſeul adulte.

Enfin le Jeudi 28 Janvier notre Barque étant chargée, & commençant à nous ennuyer du long ſéjour que nous

1700. avions fait chez Madame Ouvernard & aux environs, nous fîmes nos adieux, & partîmes sur le soir. Cette bonne femme me donna un panier de bananes, de la cassave, des crabes, & d'autres vivres de cette nature pour le voyage. Je reconnus sa générosité par quelques calebasses d'Eau-de-vie, des épingles, des aiguilles, des couteaux, & autres bagatelles dont elle & sa famille furent très-contentes.

J'avois fait une bonne provision d'arcs, de fleches, de boutons, de paniers, & autres ustenciles de ménage; & j'avois acheté un hamac de mariage, qui étoit très-beau. Quoique deux personnes ne couchent jamais dans le même hamac, ceux que les meres donnent à leurs filles en les mariant sont presque une fois plus larges, & un tiers plus longs que les ordinaires. Ils ont avec cela de grandes franges sur les bords, qui sont composées de rassade de différentes couleurs, & ils sont peints avec plus de soin.

A propos de mariage, il est bon de remarquer ici qu'ils s'allient dans toutes sortes de degrez, excepté dans le premier. Les cousines germaines appartiennent de droit à leurs cousins germains; on ne leur demande pas seulement leur consente-

ment. Un même homme prend ordinai- 1700.
rement trois ou quatre sœurs tout à la fois pour être ses femmes. Et lorsque quelqu'une est si jeune, qu'elle ne peut pas être encore propre pour le mariage, il ne laisse pas de la regarder comme sa femme, & de s'en servir pour se faire rocoüer autant que la foiblesse d'un enfant le peut permettre, pour l'accoûtumer de bonne heure au service qu'elle doit lui rendre toute sa vie.

Pierres à l'œil.

On trouve par toutes les Isles des pierres qu'on appelle pierres à l'œil, parcequ'on s'en sert pour faire sortir les ordures qui sont entrées dans les yeux. On prétend que celles de la Dominique sont les meilleures; j'en fis provision. On les trouve dans le sable au bord de la mer. Elles sont de la figure d'une lentille, mais bien plus petites, extrémement polies, unies, licées, de couleur grise ou approchant. Lorsqu'on a quelques ordures dans les yeux, on coule une ou deux de ces petites lentilles sous la paupiere, le mouvement de l'œil les fait tourner tout autour de l'orbite où rencontrant l'ordure, elles la poussent devant elles, & la font sortir, après quoi elles tombent d'elles-mêmes. On n'est pas redevable de ce secours à aucune vertu particuliere qui soit

1700. dans ces pierres, mais seulement à leur figure qui est très-propre pour suivre le mouvement de l'œil, & chasser les corps étrangers qu'elles rencontrent dans leur chemin.

J'emportai aussi avec moi quelques racines pour les dents. Elles étoient petites, un peu noüeuses, grises par le dessus, & brunes par le dedans, assez pleines de suc lorsqu'elles sont récemment tirées de terre, d'une odeur agréable à peu près comme la violette, & d'un goût approchant de celui de la réglisse, mais plus astringent. Il est certain qu'elles appaisent presque sur le champ la douleur, en les appliquant sur la dent, ou les dents qui causent de la douleur, après les avoir broyées d'une maniere que le suc qu'elles renferment sorte facilement, & se répande sur la dent, & sur la gencive. Il faut qu'elles soient d'une autre espéce que celles que le Pere du Tertre a décrites dans sa seconde Partie : car celles ci ne causent point d'engourdissement qu'on doive regarder comme dangereux. Je n'ai point vû la plante entiere, parceque je ne me souvins d'en envoyer chercher que dans le moment qu'il falloit s'embarquer, & on ne m'apporta simplement que les racines.

Racines pour les dents.

CHAPITRE X.

L'Auteur arrive à la Guadeloupe. Monſieur le Chevalier Reynau & Monſieur de la Boulaye viſitent les Iſles par ordre de la Cour. Projet pour fortifier la Guadeloupe.

NOus arrivâmes le Vendredi 29 Janvier à la Rade du Baillif ſur les dix heures du matin. Le Pere François Imbert qui étoit depuis ſix ou ſept ſemaines Superieur de cette Miſſion, vint me recevoir au bord de la mer. Après les complimens ordinaires, il pria à dîner ceux qui étoient venus avec moi, & après dîné nous allâmes enſemble à la Baſſeterre ſaluer M. Auger Gouverneur de l'Iſle, M. de la Malmaiſon, Lieutenant de Roi, les quatre Communautez Religieuſes, c'eſt-à-dire, les Carmes, les Jéſuites, les Capucins, & les Religieux de la Charité, & quelques autres perſonnes.

Je commencai dès le lendemain à prendre connoiſſance des affaires de notre Maiſon, du moins autant que la délicateſſe de ce nouveau Superieur le pou-

1700. voit permettre : car c'étoit un homme extraordinaire, & toujours en garde, pour empêcher qu'on ne donnât quelque atteinte à ſon autorité. Je vis bien que nous nous broüillerions, ſi nous demeurions enſemble, c'eſt pourquoi je lui propoſai de faire valoir en même-tems nos deux Habitations, où par une très-mauvaiſe conduite, on ne faiſoit du Sucre que l'un après l'autre, ce qui ruinoit abſolument nos affaires. Je lui fis un projet qu'il agréa. Nous partageâmes les Eſclaves & les beſtiaux, & je me chargeai du ſoin de l'Habitation & de la Sucrerie que nous avions à une lieuë du bord de la mer, dans un endroit appellé le Marigot, & lui ſe chargea de celle qui étoit au bord de la mer. Je pris auſſi les Livres, parce qu'étant comptable c'étoit à moi à les tenir ; de cette maniere nous vêcumes avec beaucoup de paix & d'union, & nos biens produiſirent un revenu bien plus conſidérable qu'ils n'avoient jamais fait.

Arrivée de Meſſieurs Reynau & de la Boulaye.

Monſieur le Chevalier Reynau Ingenieur géneral de la Marine, & Monſieur de la Boulaye Inſpecteur, arriverent à la Guadeloupe dans le Vaiſſeau du Roi le Cheval Marin, vers la fin du mois de Mars. Ils avoient déja viſité Cayenne,

la Grenade, & la Martinique. Ils devoient auſſi voir Saint Chriſtophe, & les divers Quartiers où les François ſont établis à Saint Domingue. 1700.

Monſieur Reynau viſita les poſtes que Monſieur Auger avoit réſolu de fortifier, quand je fis le tour de l'Iſle avec lui en 1696. il examina les Mémoires & les Plans que j'avois fait pour tous ces Ouvrages, & les approuva. Comme il avoit ordre de la Cour de faire l'enceinte d'une Ville, il traça les Fortifications qui devoient renfermer une partie du Bourg de la Baſſeterre pour la joindre avec le Fort, laiſſant le Bourg Saint François tout ouvert comme un Faubourg. Je fus toujours avec lui à la viſite du terrain, & quand on planta les piquets de l'enceinte projettée. La difficulté qui ſe trouvoit en cette entrepriſe, & qui n'étoit pas petite, étoit d'avoir les fonds néceſſaires pour cette dépenſe. Je propoſai à ces Meſſieurs un expédient qu'ils goûterent fort, & qui devoit être du goût de la Cour, puiſqu'il donnoit le moyen de faire tous ces Ouvrages ſans qu'il en coûtât rien au Roi; & pour épargner la dépenſe d'un Ingénieur, je leurpromis de me charger, ſans aucun intérêt, de l'éxecution du projet. Ces Meſſieurs ne

Projet d'une Ville forte à la Guadeloupe.

1700. doutoient point que la Cour ne l'approuvât ; mais on a eu d'autres affaires qui ont fait oublier celle-ci. Voilà le projet.

Projet de l'Auteur. Je ne demandois au Roi qu'une avance de cinq cens Négres, que la Colonie s'obligeroit de lui payer dans ſix ans ſur le pied qu'ils auroient coûté au Roi rendus aux Iſles.

Je ſuppoſois de perdre un tiers de ces Négres par les maladies auſquelles ils ſont ſujets, ſoit à cauſe du changement de climat, ſoit à cauſe des travaux auſquels ils ne ſont point accoûtumez. Je comptois d'en loüer un tiers aux Habitans, & il eſt sûr qu'on auroit trouvé plus d'Habitans qui en auroient demandé, qu'il n'y auroit eu de Négres à loüer, & le loüage de ces Négres auroit ſervi à la nourriture & entretien de l'autre tiers, qui auroit été occupé aux travaux de la Fortification.

Outre cela on auroit obligé tous les Vaiſſeaux & Barques qui auroient chargé à la Guadeloupe, de fournir une ou deux barquées de roches à chaux avec le bois néceſſaire pour la cuire.

Enfin pour le payement des Maçons & autres Ouvriers néceſſaires, on auroit levé en argent ſur les Habitans l'équivalant des corvées qu'ils auroient été

obligez de faire pour ce travail ; ou une ſomme par tête de Négre ſans exemption de perſonne. 1700.

Il eſt aiſé de répondre aux objections que l'on pourroit faire ſur ce projet ; j'y avois répondu, & on avoit paru content de mes réponſes.

Lorſque le travail auroit été achevé, on auroit vendu les Négres qui ſeroient reſtez, & il eſt certain, que quand il n'en ſeroit reſté que la moitié, le prix qu'on en auroit tiré auroit excedé ce que l'on auroit eu à payer au Roi pour l'avance qu'il auroit faite.

Ces Meſſieurs témoignerent m'être obligez de cette ouverture, & m'aſſûrérent que la Cour recevroit agréablement la propoſition & l'offre que je faiſois. Ils vinrent déjeûner chez nous, & furent fort contens d'un préſent de moutons & de volailles que nous leur envoyâmes quand ils furent à la voile.

M. Reynau uſoit beaucoup d'eau chaude, & à ſon exemple pluſieurs perſonnes de la Guadeloupe commencerent d'en prendre. On me preſſa tant qu'à la fin je voulus voir l'effet qu'elle produiroit ſur moi. J'en pris donc, mais comme je ne ſuis pas accoûtumé de manger ſeul, & encore moins de boire, j'obligeois le

1700. jeune Négre qui me ſervoit de boire avec moi. Il le fit par complaiſance, par amitié ſi on veut, ou pour parler plus juſte, par crainte, deux ou trois fois ; mais à la fin, il prit la liberté de me dire que M. Reynau étoit un fol, & moi auſſi, & que je me ferois mourir en bûvant ainſi de l'eau chaude le matin, & du vin & de l'eau fraîche le reſte de la journée ; que pour lui il s'en trouvoit mal, & qu'il aimoit mieux avoir le foüet que de continuer, à moins que je ne lui donnaſſe autant de Verres d'Eau-de-vie, que de verres d'eau chaude. Après avoir examiné la choſe, je vis qu'il avoit raiſon, & au lieu d'eau chaude, je recommençai à prendre du chocolat comme j'avois accoûtumé ; & mon Négre qui en avoit toujours ſa part, fut content, & nous n'eûmes plus de bruit enſemble.

Le Pere Cabaſſon Superieur Général de nos Miſſions vint faire ſa viſite à la Guadeloupe au commencement du mois d'Août. Le Pere Imbert l'accompagna à ſon retour à la Martinique. Je fus établi Superieur en ſon abſence, & le Superieur Général déclara qu'en cas qu'il leur arrivât quelque accident, il m'établiſſoit Vicaire Géné-

ral, & Préfet Apoſtolique de toutes nos Miſſions. 1700.

Ce fut dans ce tems-là que nous eûmes avis de la mort de M. Hincelin de Morache frere du défunt Chevalier Hincelin Gouverneur de la Guadeloupe. Nous apprîmes en même-tems que M. de Morache avoit donné par ſon Teſtament tous les biens qu'il avoit héritez du feu Gouverneur ſon frere, ſituez aux Iſles, aux cinq Communautez Religieuſes de la Guadeloupe ſans aucune charge. Les Religieux de la Charité en devoient avoir la moitié, & le choix des lots, quand le partage ſeroit fait. Les Carmes, les Jéſuites, les Capucins & Nous, devions partager l'autre moitié par égales portions. Cette ſucceſſion pouvoit valoir deux cens mille francs. Les parens du Teſtateur s'oppoſerent à la délivrance des legs. On plaida, & puis on s'accommoda. Je ne fus point du tout content que cette ſucceſſion nous fût venuë; & ſi on m'avoit voulu croire, nous y aurions renoncé, parce que le bien de notre Maiſon, quoique peu conſidérable, nous ſuſcitoit déja beaucoup d'envieux, dont cet héritage ne pouvoit manquer d'augmenter le nombre; bien qu'il nous fût arrivé ſans l'avoir recherché en aucune

1700. maniere, & ſans que pas un de nous connût, ou eût jamais écrit au Teſtateur.

CHAPITRE XI.

Voyage de l'Auteur à la Grenade. Il paſſe à la Barbade, à Saint Vincent, & à Sainte Alouſie. Deſcription de la Barbade.

A Peine le Pere Imbert fut-il de retour de la Martinique, que je fus obligé d'y aller, notre Superieur Général m'y ayant appellé pour des affaires de conſéquence, qui regardoient nos Miſſions, ſans s'expliquer davantage, & ſans que le Pere Imbert, qui ſçavoit de quoi il s'agiſſoit, voulût me donner aucun éclairciſſement là-deſſus, de crainte, comme je l'ai ſçû depuis, que je n'apportaſſe quelque difficulté au voyage qu'on vouloit me faire entreprendre.

Je partis de la Guadeloupe le 29 Août ſur le ſoir, & j'arrivai le lendemain avant midi au Mouillage de la Martinique. Le Pere Superieur Général, le Pere Giraudet, & le Pere Paris qui demeuroient avec lui, & qui étoient fort mes amis, affecterent pendant le dîné de ne me rien

dire du sujet pour lequel on m'avoit fait 1700.
venir. Il sembloit qu'ils se divertissoient de l'impatience où j'étois de le sçavoir ; enfin quand on fut hors de table, le Superieur Général me dit, qu'il avoit toujours compté sur moi, quand il s'étoit agi de rendre quelque service considérable à la Mission ; qu'on avoit présentement besoin de moi, mais qu'avant de me dire en quoi, il vouloit que je lui disse naturellement si je pouvois me résoudre à quitter la Guadeloupe pour un tems, & entreprendre un voyage qui étoit important à nos intérêts. Le mot de voyage me fit plaisir, je m'imaginai d'abord que c'étoit celui d'Europe, & je lui dis que j'étois prêt à partir. Il me remercia de la disposition où j'étois, & me dit, que le voyage qu'il me vouloit proposer ne seroit pas si long, & qu'il ne s'agissoit que d'aller à la Grenade, où nous avions un terrain considerable, qui nous avoit été donné par M. le Comte de Cerillac, ci-devant proprietaire de cette Isle ; qu'il avoit appris que plusieurs Particuliers s'établissoient sur notre fond, & en demandoient la concession, ce qu'il étoit à propos d'empêcher. Nous prîmes les mesures les plus convenables pour notre dessein, & on me donna une

1700. ample procuration pour m'autoriſer dans tout ce que je devois faire.

L'Auteur part de la Martinique.

Je partis de la Martinique le deuxiéme jour de Septembre dans une Barque appellée la Trompeuſe, belle, grande, & très bonne voiliere, qui devoit toucher à la Barbade la plus conſidérable des Antiſles Angloiſes, & ſans contredit la plus riche & la mieux peuplée. Le 3. nous vîmes les Pitons de Sainte Alouſie. Ce ſont deux groſſes montagnes rondes & pointuës aſſez près l'une de l'autre, qui rendent cette Iſle fort reconnoiſſable. Nous nous élevâmes en louvoyant, & le 4. ſur les ſept heures du matin nous moüillâmes dans la Baye de Carliſle, vis à-vis la Ville du Pont, qui eſt la Capitale de la Barbade. Nos Géographes ne ſont guéres d'accord ſur la poſition de cette Iſle : les uns la mettent Eſt & Oüeſt de Sainte Alouſie, d'autres l'approchent de la Martinique, d'autres la placent entre Sainte Alouſie & Saint Vincent ; mais les Cartes marines les plus exactes la mettent Eſt & Oüeſt de cette derniere Iſle environ à vingt lieuës au Vent, c'eſt-à-dire à l'Eſt, & par conſéquent par les 13 degrez & 15 minutes de latitude Nord. Quant à la longitude, je n'en dirai rien, je ne

Pitons de Sainte Alouſie.

Poſition de la Barbade.

Plan de l'Isle de la Barbade.

A. l'Enceinte de la Ville.
1. Pointe de l'Est.
2. Batterie de 6. Canons a Barbette devant un Mouillage.
3. Batterie de 4. Canons a Merlons.
4. Batterie de 30. Canons a merlons.
5 Batterie de 6. Canons a Barbette.
6. Fortin Octogone de 8. Canons sur la jettée du Mole.
7. Autre Fortin de 12. Canons defendant l'entrée.
8. Batterie de 12. Canons a Barbette defendant la Rade.
9. Batterie a Merlon de 6. Canons avec un Corps de gardes devant la Maison du Gouverneur.
10. Embrasée de pierre.
11. Batterie de 26. pieces a Barbette devant un Bourg.
12. Autre Batterie de 10 pieces.
13. Batterie de 3. pieces a Merlons.
14. Batterie a Barbette de 16 Canons.
15 Autre Batterie de 12. Canons.
16. Mouillage de Barques avec une Batterie de 3. pieces.
17. Batterie de 8. pieces a Merlons.

l'ai pas meſurée, il y a trop loin de-là au premier méridien, & il y a tant de différence & tant d'erreur dans les meſures de nos Aſtronomes, que le plus sûr eſt d'avoir de bons yeux, & de s'en bien ſervir quand on approche des Iſles, afin de ne pas ſe rompre le col en ſuivant les opinions de Meſſieurs les Arpenteurs de Planetes, qui ſont d'ordinaire auſſi sûrs de ce qu'ils avancent, que les faiſeurs d'Almanacs & d'Horoſcopes. 1700.

Quoiqu'il en ſoit, la vûë de la Barbade me ſervit à corriger l'idée que je m'en étois formée, ſur ce que j'en avois entendu dire. Je me l'étois figurée comme une terre plate & unie, peu élevée au-deſſus de la ſuperficie de la mer; je vis au contraire qu'elle étoit montagneuſe & entrecoupée de falaiſes, ſur tout dans ſon milieu, beaucoup plus que la grande terre de la Guadeloupe & que Marie-Galante, mais auſſi beaucoup moins que la Martinique & autres Iſles, en comparaiſon deſquelles les montagnes de la Barbade ne ſont que des mornes médiocres ou des collines qui laiſſent entr'elles des fonds de grande étenduë, & des revers ou côtieres très-praticables & bien cultivez.

La grande Baye du Pont d'une pointe

1700. à l'autre peut avoir une lieuë & demie de largeur, & environ une bonne lieuë de profondeur. Le moüillage y eſt bon, depuis trente-ſix braſſes juſqu'à huit ou ſix qu'on trouve dans le fond. La pointe de l'Eſt qui eſt la plus avancée eſt preſque entierement enveloppée d'un récif à fleur d'eau. Il y a ſur cette pointe une batterie à merlons fermée en maniere d'une grande Redoute, où je comptai trente piéces de Canon, qui ſelon les apparences ſont de gros calibre, afin de pouvoir défendre la Baye. La pointe de l'Oüeſt eſt beaucoup moins avancée en mer que la premiere, mais elle eſt couverte de pluſieurs rangs de cayes & de rochers à fleur d'eau, qui font une eſpéce d'eſtacade aſſez avancée & dangereuſe. Il y a ſur cette pointe une batterie à barbette toute ouverte du côté de terre, avec huit gros Canons qui battent dans la Rade.

Outre la batterie de trente Canons dont je viens de parler, il y en a une autre de ſix piéces à barbette entre la pointe & la jettée qui forme le Port qui eſt devant, & joignant la Ville. Cette jettée qui eſt du côté de l'Eſt eſt défenduë par une Redoute octogone qui a huit ou dix embrazures, & qui en pour-

roit avoir davantage. Celle de l'Oüeſt 1700.
eſt auſſi défenduë par une Redoute, où il y a douze piéces de Canon, qui battent la Rade & l'entrée du Port.

Ce Port n'eſt pas fort conſiderable par ſon étenduë, je n'y vis que des Brigantins, des Barques, & autres petits Bâtimens. Comme nous n'y moüillâmes pas : je ne puis pas dire de quelle profondeur il eſt : il s'y jette du côté de l'Eſt un ruiſſeau qui à proprement parler n'eſt que l'écoulement des eaux d'un marais qui eſt à côté de la Ville, qui ſe dégorgent quand les pluyes les ont fait croître aſſez pour devenir plus hautes que la mer. C'eſt ſur cet endroit qu'on a bâti un Pont, qui a donné le nom à la Ville, qui le porte encore aujourd'hui, malgré tout ce qu'on a pû faire pour lui en faire porter un autre.

Nous moüillâmes à cent pas ou environ du Fortin de l'Oüeſt ſur huit braſſes d'eau. Il y avoit pour lors dans la Baye quarante-ſept Vaiſſeaux gros & petits, & quantité de Barques & de Caïche. A peine avions-nous ſalué la terre de cinq coups de Canon, que le Lieutenant du Port vint à notre bord. Il vit nos Paſſe ports, s'informa du ſujet de notre voyage, & nous offrit tout ce dont

1700. nous avions besoin. Il étoit avec un Ministre, qui avoit été prisonnier à la Martinique pendant la derniere guerre, & à qui nous avions rendu service : il me reconnut, m'embrassa, & me fit mille caresses. Le Marchand Anglois pour qui nous faisions le voyage, parut, & parla au Lieutenant de Port & au Ministre, & après qu'on les eût fait bien boire, & peu manger, ils allerent à terre avec le Maître de la Barque, & me promirent de venir me chercher, pour me faire voir la Ville. On les salua de cinq coups de Canon.

Le Ministre & le Marchand revinrent à bord sur les quatre heures après-midi. Je m'étois habillé de maniere, que sans me masquer tout-à fait, je ne paroissois pas entierement ce que j'étois ; moins par nécessité, que pour éviter d'être suivi par les enfans & la canaille, qui ne voyent pas souvent des oiseaux de mon plumage. Ces Messieurs me conduisirent chez le Gouverneur, que nous ne trouvâmes pas ; le Major qui nous reçût fort honnêtement, me demanda si j'avois quelques affaires particulieres dans l'Isle, & m'offrit fort obligeamment son crédit, & celui du Gouverneur. Je lui dis que je m'en allois à la Grenade, mais

que j'avois été ravi de trouver cette oc- 1700.
caſion pour voir une Iſle comme la Barbade, dont les Habitans étoient eſtimez par tout, & que j'étois perſuadé par la maniere dont il me recevoit, que ce que j'avois entendu dire étoit bien au deſſous de ce qui étoit en effet. Là deſſus on apporta de la Bierre, des Pipes, & des Vins de différentes eſpéces. Je m'apperçûs aiſément que le Major ne ſe ſervoit d'un Interprête en me parlant que par grandeur ou par cérémonie, & qu'il entendoit parfaitement bien le François, cela m'obligea de me tenir ſur mes gardes, & c'eſt un avertiſſement que je croi être obligé de donner à tous mes compatriotes quand ils ſont chez les étrangers, afin que leur vivacité & leur indiſcrétion ne leur faſſe pas commettre des fautes qui ont ſouvent des ſuites fâcheuſe. Je pris la Pipe qu'on me préſenta, quoique je n'aye jamais fumé, ce ſeroit une impoliteſſe de la refuſer; & je la portois de tems en tems à la bouche. Le Miniſtre raconta à la compagnie ce que nous avions fait pour lui, lorſqu'il étoit priſonnier: cela m'attira bien des complimens: à la fin, il me pria d'aller paſſer quelques jours chez lui à Spiketonn où étoit ſa réſidence & ſon ménage.

1700. Nous ſortîmes aſſez tard d'avec le Major. Notre Marchand nous conduiſit chez lui où nous ſoupâmes, & où il m'obligea de prendre une chambre pendant que je ſerois dans l'Iſle. Je demeurai preſque tout le lendemain, qui étoit un Dimanche, à la maiſon : la curioſité de voir un Moine blanc y attira bien du monde, & j'eus la complaiſance de me faire voir dans mon habit ordinaire tout entier, c'eſt à-dire, avec mes habits noirs & blancs. Sur le ſoir nous allâmes à la promenade.

Le Lundi 6 on me donna un Officier pour me conduire, & me faire voir la Ville, car notre Marchand étoit occupé à faire décharger la Barque ; & quoiqu'on y travaillât beaucoup le jour, on faiſoit bien plus d'ouvrage la nuit : car ſans faire tort aux Eſpagnols, les Anglois entendent auſſi-bien que gens qu'il y ait au monde le métier de la contrebande, & c'étoit pour la faire plus commodément que notre Marchand avoit fait moüiller la Barque dans la Rade, & non dans le Port.

Ville du Pont. La Ville eſt belle & aſſez grande, ſes ruës ſont droites, larges, propres, & bien percées. Les maiſons ſont bien bâties dans le goût de celles d'Angleterre,

avec beaucoup de fenêtres vitrées, elles 1700.
ſont meublées magnifiquement ; en un mot, tout y a un air de propreté, de politeſſe & d'opulence, qu'on ne trouve point dans les autres Iſles, & qu'il ſeroit difficile de rencontrer ailleurs. La Maiſon de Ville eſt très-belle & très-bien ornée. Les Boutiques & les Magaſins des Marchands ſont remplis de tout ce qu'on peut ſouhaiter de toutes les parties du monde. On voit quantité d'Orfévres, de Joüailliers, d'Horlogeurs, & autres Ouvriers qui travaillent beaucoup, & qui paroiſſent fort à leur aiſe, auſſi s'y fait-il un Commerce des plus conſiderables de l'Amérique. On prétend que l'air de la Ville n'eſt pas bon, & que le Marais qui en eſt proche, rend le lieu fort mal ſain ; c'eſt pourtant ce que je n'ai point remarqué dans le teint des Habitans, qui eſt beau, & ſur tout celui des femmes, tout y fourmille d'enfans : car tout le monde eſt marié, & les femmes ſont fort fécondes. Il eſt vrai que le mal de Siam enleve bien des gens, mais cela leur eſt commun avec les François, Hollandois, Portugais & autres Européens qui habitent l'Amérique. Je fus bien-tôt en païs de connoiſſance, outre ceux à qui je rendis les lettres dont

1700. en m'avoit chargé à la Martinique, je trouvai des réfugiez François & des Négocians, qui avoient été priſonniers chez nous pendant la derniere guerre, qui me firent mille honnêtetez, & qui m'offrirent de fort bonne grace leurs bourſes & leurs marchandiſes, en échange de quelques ſervices que nos Peres & moi leur avions rendus, tant il eſt vrai qu'un bienfait n'eſt jamais perdu, & qu'on recüeille dans le tems qu'on y penſe le moins ce qu'on a ſemé, pour ainſi dire, en faiſant plaiſir à ceux qu'on a trouvez dans le beſoin.

Le Mardi 7 Septembre nous montâmes à cheval ſur les dix heures, le Major, le Marchand, l'Officier qui m'avoit accompagné la veille & moi, & nous allâmes ſaluer le Gouverneur, qui étoit en ſa maiſon de campagne, à deux petites lieuës de la Ville. Il me reçût fort honnêtement, & m'arrêta à dîner avec le Major; les deux autres s'en retournerent. J'ai oublié ſon nom. On l'appelloit Milord, je croi que cela veut dire Monſeigneur. Il avoit fait ſes exercices à Paris, parloit François fort correctement, il étoit extrémement poli, quoiqu'il fût aſſez réſervé, & qu'il ſoûtint avec hauteur ſon caractere. Il étoit

Viſite de l'Auteur au Gouverneur de la Barbade.

ſervi comme un Prince, nous étions huit à table, on me donna pour me ſervir un Negre qui parloit François, & outre cela, il y avoit un Interpréte debout à côté de moi. Le dîner fut fort long, mais on eut la bonté de ne me point preſſer pour boire. On parla beaucoup de la guerre précédente, de nos Colonies, & de nos Manufactures. M. Stapleton étoit de ce repas, il a depuis été Gouverneur de Nieves, & y a été tué par des yvrognes, je fis connoiſſance avec lui, il parloit fort bien François, & il avoit eu le tems d'apprendre la Langue, ayant été cinq ou ſix ans priſonnier à la Baſtille, il s'étoit ſervi de ce tems-là pour étudier les Mathématiques, & il y avoit fait des progrès conſidérables. Je paſſai la journée fort agréablement, le Major me ramena le ſoir à la Ville. La maiſon du Gouverneur eſt environ à trois cens pas du bord de la mer, elle eſt magnifique, & très bien meublée, il y a un Cabinet de Livres ſur toutes ſortes de matieres, fort bien choiſis, & en bon ordre. L'Embarcadere qui eſt vis-à-vis eſt défenduë par une batterie à merlons de ſix piéces de Canon avec un Corps de-garde, & un retranchement. 1700.

1700. Je trouvai chez notre Marchand le Miniſtre de Spiketonn. Il m'emmena chez lui le lendemain avec notre Marchand, & un autre de leurs amis. Il m'avoit fait amener un cheval. Nous partîmes ſur les huit heures, après avoir pris du chocolat au lait, nous dinâmes chez un Marchand à Jameſtonn. C'eſt un beau Bourg, devant lequel il y a une Baye aſſez profonde avec un bon moüillage, qui eſt défendu par deux batteries, celle de l'Eſt qui eſt à barbette eſt de vingt-ſix piéces de gros Canon, & celle de l'Oüeſt eſt de dix piéces. A moitié chemin de la maiſon du Gouverneur à Jameſtonn, il y a un fort long retranchement ſur le bord de la mer, il eſt de maçonnerie, & très-néceſſaire en cet endroit, parceque les cayes ſont couvertes d'aſſez d'eau, pour porter des Chaloupes & autres Bâtimens plats, dont on pourroit ſe ſervir pour faire une deſcente.

On trouve encore une Ance ou petite Baye environ à moitié chemin de Jameſtonn à Spiketonn, dont le moüillage qui eſt aſſez commode pour les Barques & autres petits Bâtimens, eſt défendu par une batterie à merlons de trois piéces, avec un retranchement de chaque côté. On compte deux lieuës & demie

de

de Jameſtonn à Spiketonn. C'eſt une fort jolie petite Ville, dont les maiſons ſont bien bâties, les ruës droites & larges, & où il y a beaucoup de Magazins & de Cabarets. La Baye me parut large d'une bonne demie lieuë, & de beaucoup davantage de profondeur. Les Vaiſſeaux y peuvent moüiller ſur 12. 10. 8. & 6. braſſes, & ſont aſſez à couvert des vents, excepté de ceux qui viennent de la bande de l'Oüeſt. Les deux pointes qui la forment ſont défenduës par des batteries à barbette, celle de l'Eſt eſt de 16 Canons, & celle de l'Oüeſt de 12. 1700.

Nous fûmes parfaitement bien reçûs de Madame la Miniſtre & de ſa famille, qui conſiſtoit en trois enfans, deux garçons & une fille, l'aîné avoit douze à treize ans, & la fille qui étoit la plus jeune en avoit neuf. Tous ces enfans parloient François, leur mere eſt Normande, & leur pere eſt fils d'un François. Nous demeurâmes tout le Jeudi à Spiketonn. Le Vendredi nous allâmes dîner à un Bourg, qui en eſt éloigné de trois lieuës chez un réfugié François, qui me reçût parfaitement bien. Il me ſemble qu'on l'appelloit Saint Jean, il y a une petite Baye formée par des récifs qui avancent beaucoup en mer, les Barques

1700. & les autres petits Bâtimens y peuvent moüiller ſur deux & trois braſſes. Il y a une batterie à merlons de huit Canons. Je remarquai en revenant ſur le ſoir à Spiketonn une embarcadere, qui eſt environ à moitié chemin, qui eſt défenduë par une batterie à merlons de trois piéces. Le Bourg Saint Jean eſt à l'extrémité de la Baſſeterre. J'aurois été bienaiſe de faire le tour de l'iſle, & de revenir au Pont par la Cabeſterre, mais la choſe ne fut pas poſſible : d'ailleurs, il ne faut pas faire paroître tant de curioſité dans les endroits où l'on pourroit à la fin devenir ſuſpect, & ſe ſervir dans un tems de guerre des remarques que l'on auroit faites pendant la Paix.

Je voulois m'en retourner au Pont le Samedi avec notre Marchand, qui partit bien avant le jour, pour aller achever le chargement de notre Barque ; mais notre Hôte me pria ſi inſtamment de demeurer juſqu'au Dimanche après midi, que je ne pus pas le lui refuſer ; ainſi je paſſai tout le Samedi aux environs de Spiketonn à faire des viſites, & à me promener avec le Miniſtre.

Le Dimanche 12. il fut occupé toute la matinée à ſon Egliſe, & après qu'on eût dîné, il ſe trouva qu'il étoit trop

tard pour partir. Ce retardement ne me 1700.
fit pas grand peine, outre que j'étois en bonne compagnie, j'eus le plaiſir de voir l'après-midi la revûë de la Cavalerie & Infanterie de la contrée, c'eſt à-dire, ſi je ne me trompe, du Quartier : car toute l'Iſle eſt diviſée en contrées, mais je ne ſçai ni leurs limites, ni leur étenduë. Il y avoit quatre Compagnies de Cavalerie de cent à ſix-vingts Maîtres chacune, tous bien montez & bien armez, avec des Timballes & des Trompettes. Les Officiers étoient en habits rouges, uniformes, avec de grands galons d'or, & des plumets blancs. L'Infanterie étoit aûſſi en quatre Compagnies, qui faiſoient en tout un peu plus de deux cens hommes aſſez bien armez, mais qui ne paroiſſoient que comme les Domeſtiques des Cavaliers ; auſſi n'étoient-elles compoſées que de Commandeurs, d'Ouvriers, & de petits Habitans : car tous les riches, qui ſont en grand nombre, ſe mettent dans la Cavalerie. On voit aſſez ſans que je le diſe, que ces Troupes ne ſont que des Milices. Elles ſont toutes enregimentées. La qualité des Officiers précéde toujours leur nom ; ainſi on dit, Monſieur le Colonel tel, Monſieur le Major tel, &c.

1700. On me dit qu'il y avoit dans l'Iſle ſix Régimens de Cavalerie, qui faiſoient près de trois mille hommes ; & dix d'Infanterie, qui faiſoient cinq mille hommes ou environ. Je fis ſemblant de le croire : car j'avois lieu d'en douter très-fort, à moins qu'ils ne miſſent ſous les armes leurs engagez, qui ſont en grand nombre, mais ſur leſquels il ne faudroit pas beaucoup compter dans une occaſion, parceque la plus grande partie ſont de pauvres Irlandois enlevez par force ou par ſurpriſe, qui gémiſſent dans une dure ſervitude de ſept ans ou de cinq pour le moins, qu'on leur fait recommencer quand elle eſt finie, ſous des prétextes dont les Maîtres ont toujours une proviſion toute prête, bien sûrs, tels qu'ils puiſſent être, que les Juges n'y trouveront rien à redire. De ſorte que ſi cette Iſle étoit attaquée, les Maîtres n'auroient pas peu d'affaires, puiſque leurs engagez tourneroient infailliblement contr'eux les armes qu'ils leur auroient mis à la main, & ſe joindroient à ceux qui viendroient de dehors, quand ce ne ſeroit que pour recouvrer leur liberté, ſans parler de ce qu'ils auroient à craindre de leurs Négres.

Le nombre des Eſclaves Négres qui

ſont dans cette Iſle, eſt très-conſidéra- 1700.
ble. On me diſoit qu'il y en avoit plus de ſoixante mille. J'en doute encore ; cependant ſuivant ce que j'ai vû dans la Baſſeterre depuis le Pont juſqu'à Saint Jean, & ſuppoſant qu'il y en ait autant à proportion à la Cabeſterre où je n'ai point été, je croi qu'il peut bien y en avoit quarante mille ou environ, ce qui eſt un nombre exorbitant pour une Iſle comme la Barbade, qui n'a tout au plus que vingt-cinq à vingt-huit lieuës de circuit. Nombre des Eſclaves.

Les Anglois ménagent très-peu leurs Négres ; ils les nourriſſent très-mal, la plupart leur donnent le Samedi pour travailler pour leur compte, afin de s'entretenir de tous leurs beſoins eux & leurs familles. Leurs Commandeurs les pouſſent au travail à toute outrance, les battent ſans miſéricorde pour la moindre faute, & ſemblent ſe ſoucier moins de la vie d'un Négre, que de celle d'un cheval. Il eſt vrai, qu'ils les ont à très-bon marché : car outre les Compagnies Angloiſes qui ont des Comptoirs ſur les Côtes d'Afrique qui en enlevent tous les ans un nombre prodigieux qu'ils tranſportent en Amérique, les Marchands interloppes en apportent encore

1700. beaucoup, qu'ils donnent à meilleur marché que les Compagnies. Les Miniſtres ne les inſtruiſent, & ne les batiſent point; on les regarde à peu près comme des bêtes à qui tout eſt permis pourvû qu'ils s'acquittent très-exactement de leur devoir. On ſouffre qu'ils ayent pluſieurs femmes, & qu'ils les quittent quand il leur plaît; pourvû qu'ils faſſent bien des enfans, qu'ils travaillent beaucoup, & qu'ils ne ſoient point malades, leurs Maîtres ſont contens, & n'en demandent pas davantage. On punit très-rigoureuſement les moindres déſobéïſſances, & encore plus les révoltes, ce qui n'empêche pas qu'il n'y en arrive très-ſouvent, parceque ces malheureux ſe voyant pouſſez à bout plus ſouvent par leurs Commandeurs yvrognes, déraiſonnables & barbares, que par leurs Maîtres, perdent à la fin patience, s'aſſemblent, ſe jettent ſur ceux qui les ont maltraitez, les déchirent, & les mettent en piéces; & quoiqu'ils ſoient aſſûrez d'en être punis d'une maniere très-cruelle, ils croyent avoir beaucoup fait quand ils ſe ſont vengez de leurs impitoyables boureaux. C'eſt alors que les Anglois courent aux armes, & en font de grands maſſacres, ceux qui

ſont pris & conduits en priſon ſont con- 1700.
damnez à être paſſez au moulin, brûlez tout vifs ou expoſez dans des cages de fer qui les ſerrent, de maniere qu'ils ne peuvent faire aucun mouvement, & en cet état on les attache à une branche d'arbre où on les laiſſe périr de faim & de rage. On appelle cela mettre un homme au ſec.

J'avouë que ces ſupplices ſont cruels; mais il faut prendre garde avant de condamner les Habitans des Iſles de quelque Nation qu'ils ſoient, qu'ils ſont ſouvent contraints de paſſer les bornes de la moderation dans la punition de leurs Eſclaves, pour les intimider, leur imprimer de la crainte & du reſpect, & s'empêcher eux-mêmes d'être les victimes de la fureur de ces ſortes de gens, qui étant ordinairement dix contre un blanc, ſont toujours prêts à ſe révolter, à tout entreprendre, & à commettre les crimes les plus horribles, pour ſe mettre en liberté. Quoique ces ſanglantes exécutions ne ſe faſſent pas ſi ſouvent chez les François que chez les Anglois, parceque nos Eſclaves ne ſont pas en ſi grand nombre, que la Religion dans laquelle on les éléve leur inſpire des ſentimens plus humains, & qu'on les traite d'ailleurs avec

1700. plus de douceur & de charité que les Anglois, il n'y a pas long-tems qu'on fut obligé à la Martinique d'en faire de terribles exécutions à cauſe d'une révolte preſque générale, qu'on ne prévint que de quelques momens : tant il eſt vrai, que le deſir de la liberté & de la vengeance eſt toujours le même chez tous les hommes, & les rend capables de tout entreprendre pour ſe ſatisfaire.

On prétend que les Anglois ont découvert la Barbade, & qu'ils s'y ſont établis dès l'année 1627. que ce fut un de leurs Vaiſſeaux, qui revenant du Breſil où ſelon les apparences, il étoit allé faire la courſe, fut pouſſé par la tempête ſur la côte de cette Iſle, qui ayant fait rapport à ſes Maîtres de ſa découverte, on y envoya auſſi-tôt une Colonie qui y a fait l'établiſſement que l'on voit encore aujourd'hui; mais j'ai peine à croire qu'il ſoit ſi ancien. Car il eſt conſtant que celui des François & des Anglois à Saint Chriſtophe eſt ſans contredit le premier que ces deux Nations ont eu dans le Golphe de Mexique, & cependant il n'a été fait qu'en 1627. quelle apparence y a-t-il que les Anglois ayant fait ces deux établiſſemens en même-tems, ſi éloignés l'un de l'autre, &

Etabliſſement des Anglois à la Barbade.

qu'ayant alors toutes les Iſles à leur diſ- 1700.
poſition, ils ayent choiſi, & ſe ſoient placez dans celles qui étoient les plus petites, qui manquoient abſolument de Ports pour retirer leurs Vaiſſeaux, pendant que les François ſe ſont poſtez long-tems après eux dans les plus grandes, les meilleures, les mieux fournies de bonnes eaux, & où ils ont des Ports naturels, excellens, & très-sûrs pour mettre leurs Navires en ſûreté dans les plus grandes tempêtes.

Quoiqu'il en ſoit du tems de l'établiſſement des Anglois à la Barbade, il eſt certain que leur Colonie eſt très-riche & très-floriſſante, que toute l'Iſle eſt découverte, défrichée & cultivée, & qu'il y a long-tems que les Forêts dont elle étoit couverte ſont abbatuës & conſommées. On y a fait autrefois beaucoup de tabac. On a enſuite cultivé le gingembre & l'indigo. On fait encore du coton en quelques endroits, mais le Sucre eſt à préſent preſque l'unique choſe à laquelle on s'attache. Le terrain, du moins celui de la Baſſeterre que j'ai vû d'un bout à l'autre eſt extrémement maigre, ſec & uſé; on eſt obligé de replanter les Cannes au moins tous les deux ans, ſouvent même à chaque coupe, &

1700. malgré ce travail elles auroient de la peine à venir dans beaucoup d'endroits ſi on ne fumoit pas la terre : de ſorte qu'il y a nombre de petits Habitans, qui ne font d'autre négoce que celui du fumier. Ils font ramaſſer par leurs Eſclaves des pailles, de mauvaiſes herbes, du groymon, & autres ordures, & les mettent pourir dans des trous faits exprès avec les immondices des parcs de leurs cochons, de leurs bêtes à cornes & de leurs chevaux, & vendent très-bien cette marchandiſe.

Sucre de la Barbade.

Le Sucre qu'on fait à la Barbade eſt fort beau. Ils pourroient le terrer comme nous faiſons chez nous, & réüſſiroient très-bien, cependant ils ne le font point ou du moins très-rarement, il faut qu'ils ayent des raiſons, ou des défenſes qui les en empêchent. Ils ne mettent pas d'abord leurs Sucres bruts ou Moſcouades en Barrique comme on fait aux Iſles Françoiſes, ils les mettent dans des formes de bois ou de terre, & lorſqu'il eſt bien purgé, ils coupent les deux bouts du pain, c'eſt-à-dire, la pointe qui eſt toujours la moins purgée, la plus noire, & la plus remplie de ſirop, & le gros bout où eſt la fontaine graſſe, & repaſſent ces deux morceaux dans leurs

chaudieres, & pour le corps de la forme ou du pain, ils le font ſécher au ſoleil avant de le piler pour en remplir les Caiſſes & les Barriques où ils le mettent. Ces préparations rendent leur Sucre brut fort aiſé à être rafiné, avec tout cela ils me permettront de leur dire, que nous en faiſons à la Martinique, la Guadeloupe & Saint Domingue d'auſſi beau, ſans y faire tant de façons; & que notre Sucre paſſé, lorſqu'il eſt fait comme il doit l'être, eſt infiniment plus beau & meilleur, quoique nous le mettions d'abord en Barriques, ſans prendre la peine de le mettre en forme, de le faire ſécher & piler. Il eſt vrai que je n'ai pas remarqué qu'ils paſſent leur veſou au drap comme nous faiſons. 1700.

Ils ont des Moulins à vent & à chevaux. J'ai parlé amplement de ces machines dans ma troiſiéme Partie. Pour des Moulins à eau il n'en faut pas parler à la Barbade, il n'y a point de rivieres pour les faire tourner, & l'eau y eſt quelquefois plus rare & plus chere que la bierre & le vin. J'ai vû aſſez ſouvent à la Guadeloupe des Barques Angloiſes d'Antigues & d'autres endroits qui venoient ſe charger d'eau à notre riviere, pour des particuliers qui en manquoient

La Barbade manque d'eau.

1700. ou pour des Vaiſſeaux qui devoient retourner en Europe. Ce défaut d'eau eſt commun à toutes les Iſles Angloiſes excepté Saint Chriſtophe, & leur cauſe de grandes incommoditez ſur tout à la Barbade, où ils ſont rédui s à conſerver les eaux de pluye dans des mares ou étangs, dont quelques-uns ſont naturels, & les autres artificiels, mais de quelque eſpéce qu'ils puiſſent être, l'eau y eſt bien-tôt corrompuë par la chaleur du ſo eil, par les crabes qui s'y noyent, par les beſtiaux qu'on y abreuve, par le linge qu'on y lave, & par les Négres qui ne manquent jamais de s'y aller baigner autant de fois qu'ils le peuvent : de ſorte que ceux qui ſont contraints de boire de ces ſortes d'eau ſont aſſûrez de ſe mettre dans le corps ce qui a ſervi à quantité d'autres uſages, & qui eſt déja plus de moitié corrompu. C'eſt de-là, à mon avis, que viennent quantité de maladies, qui font de grands ravages parmi leurs Négres, ſur tout le ſcorbut & la petite verolle. Pour peu que les Habitans ayent de bien, ils font faire des citernes chez eux où l'eau ſe conſerve aſſez bien, pourvû qu'on ait ſoin que les crabes, & les rats n'y puiſſent pas tomber : car quand cela arrive, la corruption des

corps de ces animaux gâte abſolument 1700.
les cîternes. Il y en a d'autres qui conſervent des eaux de pluye dans des futailles, de grands canaris de terre du païs, ou des jarres qui viennent d'Europe : car on met tout en uſage pour avoir de l'eau & la conſerver. C'eſt dommage qu'une Iſle ſi belle & ſi bien peuplée & cultivée, ait cette incommodité.

Les Habitations ou Plantations, comme ils les appellent, ſont beaucoup plus petites à proportion qu'elles ne le ſont dans les Iſles Françoiſes ; & il ne faut pas s'en étonner : l'Iſle n'eſt pas grande, & elle a beaucoup d'Habitans ; il faut du terrain pour tout le monde, voilà ce qui fait qu'on en a peu, & qu'il eſt très-cher. Les maiſons qui ſont ſur les Habitations ſont encore mieux bâties que celles des Villes : elles ſont grandes, bien percées, toutes vitrées, la diſtribution des appartemens eſt commode & bien entenduë. Elles ſont preſque toutes accompagnées de belles allées de tamarins ou de ces gros orangers que nous appellons chadecq, dont j'ai parlé dans un autre endroit, ou d'autres arbres qui donnent du frais, & rendent les maiſons toutes riantes. On remarque l'opulence & le bon goût des Habitans dans leurs

1700. meubles qui ſont magnifiques, & dans leur argenterie dont ils ont tous des quantitez conſidérables : de ſorte que ſi on prenoit cette Iſle, cet article ſeul vaudroit bien la priſe des Gallions & quelque choſe de plus, & cette entrepriſe n'eſt pas ſi difficile qu'on ſe l'imagine ; il ne faudroit que raſſembler quatre à cinq mille de nos Créolles & de nos Flibuſtiers, avec une douzaine de Vaiſſeaux de Guerre, pour appuyer la deſcente, donner de la jalouſie aux Anglois, ou s'oppoſer aux ſecours qui leur pourroient venir de dehors, pour rendre bon compte de cette Iſle. Mais il ne faudroit point de Troupes d'Europe qui ſe mêlaſſent à celles du païs, on ſçait qu'elles ne peuvent s'accommoder enſemble, & nos Créolles leur reprochent qu'elles ſont plus propres à piller, qu'à ſe battre dans ces païs chauds : ils prétendent que ce qui s'eſt paſſé aux priſes de Cartagene, de Saint Euſtache, de Coroſſol, de Nieves & d'autres endroits, ſont des preuves de ce qu'ils diſent ; je ne veux point entrer dans cette diſcuſſion, parceque je ne dois pas prendre parti : je ſçai que nos Créolles & nos Flibuſtiers ſont braves, ſe battent bien, ſont faits au païs, accoûtumez à ſupporter ſans peine

la chaleur & les autres fatigues ; je ſçai 1700.
auſſi que les Troupes qui pourroient venir d'Europe ſçavent en perfection l'art de faire des Sieges ; mais c'eſt dont on n'a pas beſoin à la Barbade, où il n'y a ni Ville fortifiée, ni Citadelle.

Sans un malheureux Vaiſſeau qui relâcha à la Martinique dans le tems que M. de Châteaurenault étoit prêt d'en partir avec ſon Eſcadre & nos Flibuſtiers & Créolles en 1702. pour aller à la Barbade, il eſt certain que cette Iſle auroit changé de Maître, le coup étoit sûr, & les meſures qu'on avoit priſes étoient immanquables ; mais il crut qu'il devoit aller chercher les Gallions : cependant il me permettra de dire qu'il auroit bien mieux fait de prendre la Barbade, que d'aller conduire les Gallions à Vigo, où ils devinrent la proye de nos ennemis ; mais patience, ce qui eſt differé n'eſt peut-être pas perdu.

Les Anglois ne font pour l'ordinaire qu'un repas par jour, à moins qu'ils n'ayent des étrangers chez eux, ils ne ſongent pas ſeulement à ſouper, & cela pour deux raiſons : la premiere, parce qu'ils ſont dans une habitude toute contraire : & la ſeconde, parce qu'ils commencent leur dîné fort tard, c'eſt-à-dire,

1700. vers les deux heures, & que pour peu qu'ils ſoient en compagnie, ce repas dure toujours juſques bien avant dans la nuit : de ſorte qu'il n'eſt pas poſſible de boire & de manger après qu'on a fait cet exercice pendant quatre ou cinq heures de ſuite.

Ils mangent beaucoup de viandes & peu de pain, leurs tables ſont très bien ſervies, ils ont d'aſſez bons cuiſiniers, de très-beau linge, beaucoup d'ordre & de propreté. Les perſonnes de diſtinction font venir des perdrix d'Europe toutes en vie, & les conſervent dans des volieres, comme nous faiſons dans nos Iſles à l'égard des tourterelles ; on peut dire, que ſur cet article il n'y a point de gens qui faſſent une plus groſſe dépenſe, ni qui pouſſent plus loin le ſoin & l'attention pour avoir ce qu'il y a de meilleur & de plus rare dans les païs étrangers, même les plus éloignez. On trouve toujours chez eux des vins & des liqueurs de toutes les ſortes, & ils ſe font un plaiſir que ceux à qui ils ont donné à manger ne puiſſent pas retrouver aiſément le chemin de leurs maiſons. C'eſt pour prévenir les accidens qui pourroient leur arriver, ſi les chemins étoient mauvais, qu'ils ont un ſoin tout particulier

Maniere de vivre des Anglois.

de les bien entretenir. Ceux de Léogane dans la partie de l'Oüest de Saint Domingue, qui assurément sont très-beaux, n'approchent pas de ceux de la Barbade. 1700.

Leurs Sucreries sont grandes, bien percées, & extrémement propres; leurs Purgeries au contraire ont très-peu de fenêtres, & par conséquent très-peu d'air & de jour. Je ne sçai quelles raisons ils ont pour cela; on a vû dans mon Traité du Sucre combien il est nécessaire que ces sortes de lieux soient clairs & aërez, afin que le Sucre duquel on a ôté la terre, séche le plus qu'il est possible dans ses formes avant d'être mis à l'étuve, ou exposé au Soleil. Sucreries & Purgeries de la Barbade.

Ils ont soin que les cases de leurs Négres soient bien alignées & uniformes, cela ne coûte rien, & fait un très bon effet, qui étant joint à la beauté des maisons, & au grand nombre qu'il y en a depuis le bord de la mer jusqu'aux étages les plus voisins du centre de l'Isle, fait une perspective dont le coup d'œil est enchanté, quand on est en mer à une distance raisonnable pour distinguer commodément les objets.

Ce n'est pas la coûtume parmi les Anglois de faire des libéralitez aux Domestiques des maisons où l'on a logé; Coûtume des Anglois

1700. les Maîtres s'en offenſeroient ; mais c'eſt une eſpéce de loi établie & religieuſement obſervée chez eux, de laiſſer comme par mégarde quelque piéce d'or ou d'argent dans le lit où l'on a couché. Les Domeſtiques qui ſçavent que le hazard n'a point de part là-dedans ne vous les rapportent point, & les partagent entr'eux. Ce ſeroit une impoliteſſe d'en uſer autrement ; chaque païs a ſes manieres, & il eſt de l'honnête homme de s'y conformer.

Hamacs de la Barbade.

Il y a des Habitans à la Barbade qui occupent leurs Eſclaves à filer du coton, & à faire des hamacs. Ces lits ſont faits de quatre lez ou de cinq, ſi on les demande de cette maniere. La toile eſt parfaitement bien croiſée, unie, forte, & belle : celle que l'on fait à la Martinique n'en approche pas. Cependant les hamacs Caraïbes ſont plus commodes que ceux-là, parce qu'étant tout d'une piéce, la toile dont ils ſont compoſez prête également par tout, au lieu que ceux qui ſont de pluſieurs lez ne le peuvent pas faire, à cauſe que les coutures ſont toujours plus roides que le reſte de la toile ; j'en achetai deux, que j'eus à aſſez bon marché, ſi j'avois été Marchand j'aurois pû faire un profit conſidé-

rable en achetant nombre de ces ha- 1700.
macs qui ſont recherchez, & fort chers dans nos Iſles. J'achetai encore une partie d'épiceries, c'eſt-à-dire, de canelle, de cloud, de poivre & de muſcade, pour l'uſage de nos maiſons : elles ne pouvoient être meilleures, plus récentes & à meilleur marché.

Le Lundi 13 Septembre je partis de Spiketonn avec le Miniſtre fort content de ma promenade, & comblé d'honnêtetez de ſa famille & de ſes amis, qui vinrent me ſouhaiter un bon voyage. Nous dînâmes à Jameſtonn comme nous avions fait en venant, & nous arrivâmes fort tard au Pont, parceque nous demeurâmes long-tems à table, & que nous allions fort doucement, afin que je puſſe conſiderer plus à loiſir ce beau païs, que j'avois regret de quitter.

Je ſçûs en arrivant qu'on eſperoit achever le chargement de notre Barque pendant la nuit, ou le lendemain matin, & que nous pourrions mettre à la voile le ſoir, ou le jour ſuivant de bonne heure. J'envoyai chercher quelques Livres François que j'avois à bord de la Barque, que je préſentai à Milord Gouverneur en allant prendre congé de lui. Ce petit préſent lui fit plaiſir, il m'en

1700. remercia en des termes fort polis & fort honnêtes, & me fit beaucoup d'offres de ſervices. J'allai enſuite voir le Major, quelques Officiers qui m'avoient accompagné, & les Marchands à qui j'avois été addreſſé. J'achetai encore quelques piéces d'aſcot & de camelot blanc, & des indiennes pour faire des tours & des couvertures de lit. Je trouvai que malgré l'abondance d'argent qui roule à la Barbade, toutes les marchandiſes y étoient à bien meilleur marché que dans nos Iſles. Enfin ayant fini toutes nos affaires, & remercié nos amis, je m'embarquai le Jeudi 15 Septembre ſur les huit heures du matin. Je trouvai que Milord Gouverneur m'avoit envoyé une pipe de vin de Canarie, avec une petite caiſſe de très-excellent chocolat de Coroſſol. Nos Marchands & le Miniſtre m'avoient auſſi fait des préſens de volailles en vie avec deux pâtez & deux jambons cuits, des confitures, des fruits, du vin de Madere, de la bierre & du cidre en quantité. Nous ſaluâmes nos amis, qui nous vinrent conduire à bord, de cinq coups de canon, & la Ville d'autant, quand nous mîmes à la voile ſur les trois heures après midi : car on peut croire que nous ne nous quittâmes pas ſans boire.

Je remarquai encore deux moüillages derriere la pointe de l'Eſt qui forme la Baye de Carliſle, qui ſont défendus par des batteries. Celle qui eſt le plus à l'Eſt eſt de ſix canons à barbette, & celle qui la ſuit eſt à merlons, & ſeulement de quatre canons. 1700.

Le Public me diſpenſera de lui dire de quelle maniere j'ai eu le Plan de la Barbade que je lui donne. Il eſt certain que celui qui me le montra, n'avoit point du tout envie que j'en priſſe une copie; mais je fis ſi bien qu'il me le laiſſa le ſoir en ſe retirant, & je le copiai pendant la nuit. J'ai vû exactement toute la Baſſeterre, depuis la pointe de Carliſle juſqu'au Bourg Saint John, & je puis aſſurer qu'en 1700. au mois de Septembre les choſes étoient dans l'état que je les ai marquées. Il peut y avoir eu des changemens depuis ce tems-là, les Anglois peuvent avoir augmenté leurs batteries, & fait des retranchemens dans les lieux les plus foibles, & les plus expoſez, & c'eſt ce que j'ignore. Je n'ai pas vû la Cabeſterre, ainſi je n'en puis rien dire.

1700.

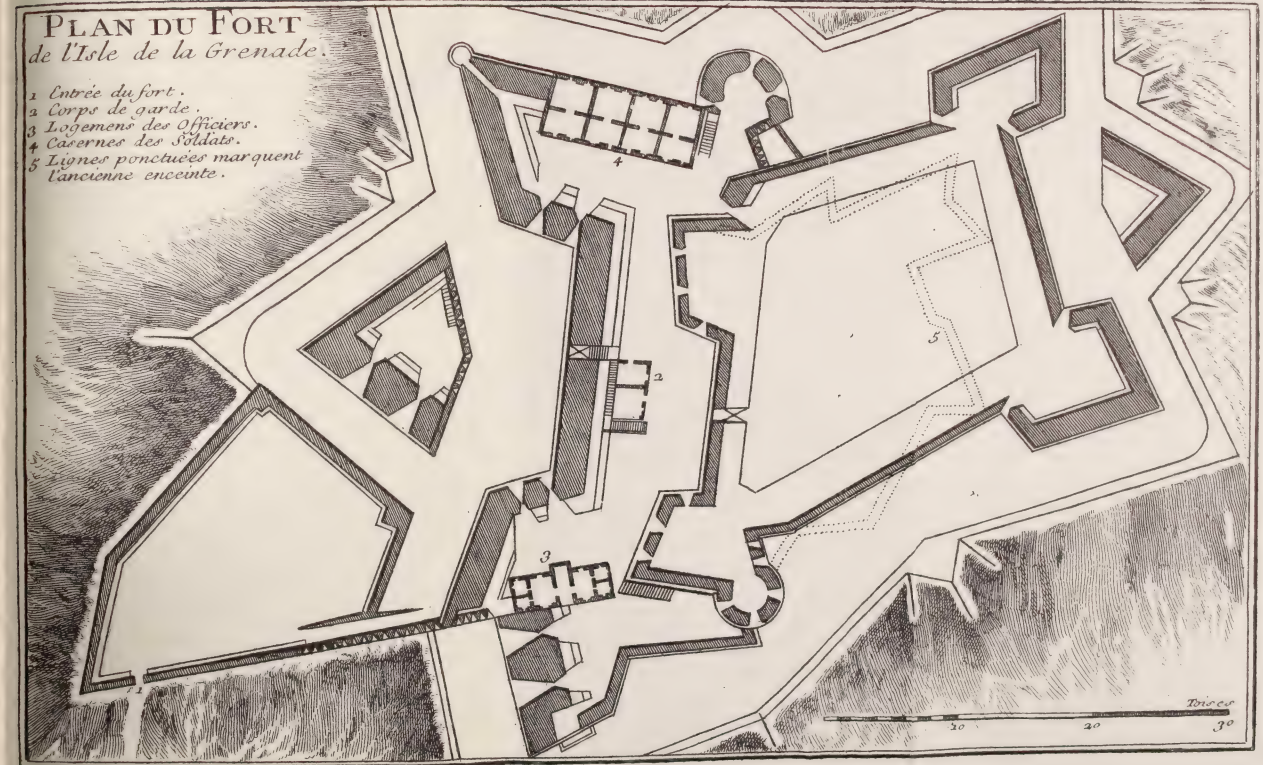
CHAPITRE XII.

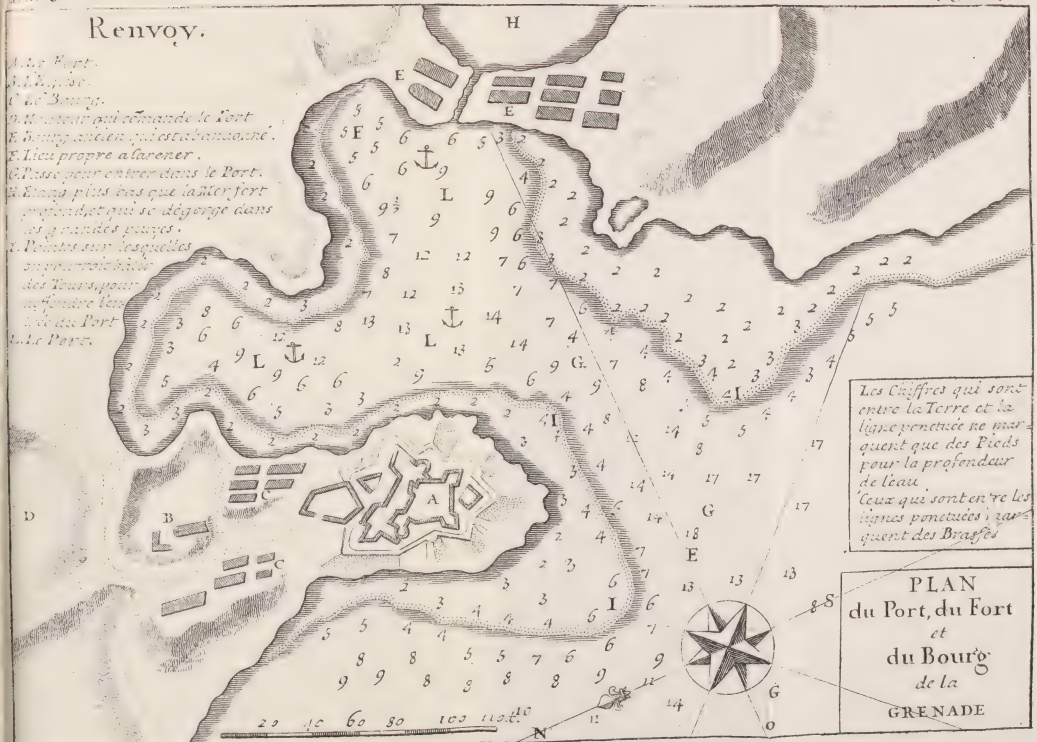
L'Auteur part de la Barbade & arrive à la Grenade. Deſcription de cette Iſle.

SI le Port de la Grenade avoit été placé à l'Eſt comme M. de Liſle de l'Académie des Sciences, & premier Géographe du Roi, le marque dans la Carte des Antiſles qu'il a donné au Public au mois de Juillet 1717. notre voyage n'auroit pas été long. On ne compte qu'environ quarante-cinq lieuës de la pointe de l'Eſt de la Barbade à la pointe du Nord-Eſt de la Grenade ; mais par malheur M. de Liſle a travaillé ſur de mauvais mémoires, & a placé à l'Eſt ce qui eſt à l'Oueſt, & au Nord ce qui eſt au Sud. Pour mettre ſur ſa Carte le Plan de la Grenade comme il doit être, il faudroit lui faire faire un demi tour à droite, & avec quelques autres corrections qui ne ſont pas de moindre importance, on pourroit en faire un qui approcheroit plus de cette Iſle que celui qu'il a fait graver. Il eſt pourtant excuſable, on ne peut pas être par tout : il

PLAN DU FORT
de l'Isle de la Grenade.

1 Entrée du fort.
2 Corps de garde.
3 Logemens des Officiers.
4 Casernes des Soldats.
5 Lignes ponctuées marquent l'ancienne enceinte.




Renvoy.
A. Le Port.
B. La Passe.
C. Le Bourg.
D. Le Mouillage qui commande le Port.
E. Bourg ancien, qui est abandonné.
F. Lieu propre à Caréner.
G. Passe pour entrer dans le Port.
H. Etang plus bas que la Mer fort profondat qui se dégorge dans les grandes plages.
I. Pointes sur lesquelles on a construit des Tours pour défendre l'entrée du Port.
L. Le Port.
Les Chiffres qui sont entre la Terre et la ligne penetrée ne marquent que des Pieds pour la profondeur de l'eau.
Ceux qui sont entre les lignes penetrées marquent des Brasses
PLAN du Port, du Fort et du Bourg de la GRENADE
20 40 60 80 100 110 Toises
N
S
O

a travaillé ſur de méchans originaux, il 1700.
n'eſt pas extraordinaire qu'il ſe ſoit trompé. C'eſt en verité bien dommage, car il y a peu de Géographes plus exacts, plus laborieux & plus reconnoiſſans que lui : on voit la verité de ce que j'avance dans le grand nombre de beaux ouvrages qu'il a mis au jour, & ſa reconnoiſſance paroît en ce qu'il a donné la qualité d'Ingénieur du Roi à M. Petit, qui lui a fourni ſes Mémoires, lui qui n'a jamais été qu'Arpenteur Juré de la Martinique. Il eſt vrai que tout Ingénieur eſt Arpenteur ; mais il s'en faut bien que tout Arpenteur ſoit Ingénieur. M. Petit eſt préſentement Conſeiller au Conſeil Superieur de la Martinique ; mais quoique la Grenade ſoit de ſon Reſſort pour la Juriſdiction, elle ne l'eſt point du tout pour ſa poſition & pour ſa figure, qui juſqu'à préſent ne lui avoient été conteſtées de perſonne, & qui ſeront toujours les mêmes.

Cette Iſle eſt ſituée par les douze degrez & un quart de latitude Nord. C'eſt la plus voiſine du continent de la terre-ferme de toutes celles que nous poſſedons ; elle n'en eſt éloignée que d'environ trente lieuës, & de ſoixante & dix de la Martinique. Sa longueur

1700. Nord & Sud eſt de neuf à dix lieuës, & ſa plus grande largeur d'environ cinq lieuës. Ceux qui en ont fait le tour lui donnent vingt à vingt-deux lieuës de circonférence. Sa grande Baye ou ſon grand Cul de-Sac, comme on parle aux Iſles, qui renferme ſon Port & ſon Carenage, eſt à la bande de l'Oüeſt; & la profondeur de cette Baye formée par deux grandes pointes qui avancent beaucoup en mer, donnent à cette Iſle la forme d'un croiſſant irrégulier, dont la pointe du côté du Nord eſt bien plus épaiſſe que celle du Sud. La veritable entrée du Port eſt à l'Oüeſt-Sud-Oüeſt. Le Plan que j'en donne ici a été levé par de très-habiles gens, & les ſondes ont été rectifiées en 1706. par M. de Caïlus Ingénieur Géneral des iſles & Terre-ferme de l'Amérique, lorſqu'il fut tracer, & qu'il fit élever le nouveau Fort dont je donne auſſi le deſſein. Quantité de Vaiſſeaux du Roi ont moüillé & ſe rené dans ce Port, & les Pilotes ſe ſont toujours beaucoup loüé de ſa bonne tenuë & de ſa ureté.

Cette Iſle avoit toujours été habi ée par les Caraïbes ſeuls, que ſa fertilité & l'abondance de la chaſſe & de la pêche y attiroient en bien plus grand nombre

que

que dans les autres Iſles, juſqu'en l'an 1650. que M. du Parquet Seigneur Proprietaire de la Martinique, l'acheta des Sauvages, & y établit une Colonie de deux cens hommes, compoſée des plus braves Habitans de ſon Iſle, auſquels il donna pour Gouverneur ou Commandant, le ſieur le Comte ſon couſin. On s'établit d'abord entre l'Etang & le Port aux environs d'une maiſon forte de charpente que M. du Parquet avoit fait apporter en fagot de la Martinique, & qu'il avoit fait envelopper d'une bonne paliſſade à une diſtance raiſonnable avec des embraſures pour quelques piéces de canon que l'on y plaça. Cette petite Forteresſe ſuffiſoit pour tenir en reſpect les Caraïbes, & dans un beſoin elle auroit pû empêcher les Etrangers & les Seigneurs des autres Iſles Françoiſes, de venir troubler le nouvel établiſſement. 1700. Etabliſſement des François à la Grenade.

Quoique M. du Parquet eût payé exactement aux Sauvages ce dont on étoit convenu avec eux pour le prix de l'Iſle, en les laiſſant encore en poſſeſſion de leurs Carbets & de leurs défrîchez; ils ſe repentirent bien-tôt de ce qu'ils avoient fait; mais n'oſant attaquer les François à force ouverte, ils réſolurent Les Caraïbes attaquent les François.

1700. de massacrer sans bruit tous ceux qu'ils trouveroient à la chasse dans les bois, ou éloignez de la Forteresse. De cette maniere ils en tuerent plusieurs, ce qui obligea les autres à ne plus s'écarter, & à travailler en troupe, & toujours armez. Cependant le sieur le Comte ayant donné avis à M. du Parquet de la perfidie des Sauvages, celui-ci lui envoya un secours de trois cens hommes, avec ordre de pousser à bout les Sauvages, de les détruire, ou de les chasser entierement de l'Isle.

On eut de la peine à y réussir, ils se retiroient dès qu'ils se voyoient poussez trop vivement, sur une croupe de morne escarpée de tous côtez, & environnée de précipices affreux, sur laquelle on ne pouvoit monter que par un sentier étroit & difficile, dont ils avoient un soin extrême de cacher l'entrée. Les François l'ayant enfin découvert, les surprirent; on se battit vigoureusement, & les Sauvages ayant été défaits entierement, ceux qui resterent au nombre de quarante, aimerent mieux se précipiter du haut de cette roche que de se rendre. Ce fut ainsi que les François demeurerent maîtres de tout le Quartier de la Basseterre, c'est-à-dire, de la moitié de l'Isle.

Les Caraïbes défaits par les François

Les Sauvages qui demeuroient à la Cabeſterre ſe tinrent en repos pendant quelque-tems, & ſemblant ne point s'intereſſer dans ce qui s'étoit paſſé à la Baſſeterre, ils donnerent lieu à nos gens, toujours trop crédules, de ſe flatter qu'ils ne voudroient pas commencer une guerre qui avoit été ſi funeſte à leurs compatriotes. Ils connurent peu de tems après combien ils s'étoient trompez. Les Sauvages réſolurent dans une de leurs aſſemblées générales de maſſacrer tous les François: & pour le faire avec moins de riſques, ils ſe partagerent par pelottons, qui rodoient dans les bois, & ſur les ances, & tuoient tous ceux des nôtres qu'ils trouvoient à leur avantage, & un peu écartez du Fort. Cette nouvelle perfidie obligea le ſieur le Comte de reprendre les armes: il ſe mit à la tête de cent cinquante de ſes Habitans, s'en alla à la Cabeſterre, ſurprit au point du jour le Quartier où ils étoient en plus grand nombre, tailla tout en piéces ſans diſtinction d'âge ni de ſexe, & fit la même execution dans tout le reſte de la Cabeſterre, ſans qu'il s'en pût preſque ſauver aucun, parce qu'ayant trouvé leurs canots & leurs pirogues, & s'en étant rendu maître, ceux qui avoient 1700.

1700. fuï dans les bois ne pûrent ſe ſauver dans les autres Iſles, & tomberent ainſi entre ſes mains. Cette derniere victoire acheva de punir la perfidie des Sauvages, & nous aſſura la poſſeſſion de toute l'Iſle. Il eſt vrai que la joye de cette conquête fut troublée par la mort du ſieur le Comte, qui fut noyé en revenant de cette expédition.

M. du Parquet ayant été informé de la mort du ſieur le Comte nomma pour lui ſucceder Loüis de Cacqueray, Ecuyer ſieur de Valmeniere, Capitaine de Cavalerie à la Martinique. Il eut dans les commencemens beaucoup de peine à être reçû & connu pour Gouverneur, par l'oppoſition qu'y firent quelques Officiers qui prétendoient que ce poſte leur étoit dû. Ils prirent les armes, & la Colonie ſe diviſa en deux partis; mais celui des Rebelles ayant été défait, les Chefs furent pris & condamnez à mort. Le principal Auteur de ce ſoulevement nommé le Fort, qui étoit Major de l'Iſle, s'empoiſonna, pour ne pas mourir par la main du Bourreau. M. du Parquet ſe contenta de bannir les autres, ſans confiſquer leurs biens.

Après cela le ſieur de Valmeniere gouverna cette Colonie naiſſante avec beau-

coup de ſageſſe, de prudence & de bon- 1700.
heur. Elle s'augmenta beaucoup, parce qu'outre la fertilité du païs, & l'abondance de la chaſſe & de la pêche, le tabac qui y croiſſoit étoit ſi parfait, qu'on le vendoit toujours le double & le triple de ce qu'on vendoit celui des autres Iſles; de ſorte qu'on avoit lieu d'eſperer que cette Colonie ſeroit devenuë la plus riche & la plus floriſſante des Iſles, ſi elle n'eût point changé de maître, ou qu'elle eût toujours été gouvernée par des perſonnes du caractere du ſieur de Valmeniere.

Mais M. du Parquet ayant vendu la Grenade au Comte de Cerillac en 1657. pour la ſomme de quatre-vingt-dix mille livres, ce nouveau Seigneur y envoya un certain Officier pour en prendre poſſeſſion en ſon nom, & pour y commander en ſon abſence. Le caractere de cet homme étant tout oppoſé à celui du ſieur de Valmeniere qui avoit gouverné ces Peuples avec une douceur & une prudence admirable, fit qu'il y eut un grand nombre d'Habitans qui abandonnerent l'Iſle, & ſe retirerent à la Martinique; ce qui au lieu de le faire rentrer en lui-même, ayant augmenté ſa mauvaiſe humeur, il devint tellement inſupportable

1700. à ces Peuples par ſa tirannie, ſes violences & ſa brutalité, qu'ils ſe ſaiſirent de lui, lui firent ſon procès, & le condamnerent à être pendu. Ce pauvre Gouverneur leur ayant repreſenté qu'il étoit Gentilhomme, ils voulurent lui faire couper le col; mais le Bourreau n'ayant pas aſſez d'adreſſe pour entreprendre une pareille exécution, ils le paſſerent par les armes. On doit croire qu'il n'y eût que le menu peuple, & pour ainſi dire la canaille de l'Iſle qui trempa dans ce crime; déja les plus riches & les plus honnêtes gens s'étoient retirez à la Martinique, & ce qui reſtoit d'Officiers s'étoit ſauvé, & caché à la Baſſeterre; tellement que de toute la Cour de Juſtice qui fit le procès à cet infortuné Gouverneur, il n'y avoit que le nommé Archangeli qui ſçût écrire. Celui qui fit les informations, & qui inſtruiſit le procès, étoit un Maréchal ferrant, dont on voit encore la marque dans le Regiſtre du Greffe, qui eſt un fer à cheval, autour duquel le Greffier Archangeli a écrit: *Marque de Monſieur la Brie Conſeiller Rapporteur.*

La Cour ayant été informée de cet attentat, envoya un Vaiſſeau de guerre avec un Commiſſaire, pour connoître

de cette affaire, & quelques Troupes 1700.
pour faire executer ce qui seroit ordonné, & punir les coupables. Cet Officier fit des informations, & ayant reconnu que ce n'étoient que des misérables qui y avoient eu part, & qui s'étoient sauvez pour la plûpart, on ne pousſa pas plus loin les recherches ; de sorte que personne ne fut puni, pas même le Greffier Archangeli, que la voix publique faisoit l'auteur de ce tumulte ; il fut seulement chassé de l'Isle : il se retira à Marie-Galante, où il demeura jusqu'en 1692. que les Anglois y ayant fait une irruption, ce misérable se rendit à eux, & pour gagner leurs bonnes graces, il leur déclara le lieu où M. Auger Gouverneur de l'Isle s'étoit retiré avec les meilleurs Habitans. Le Major Holm qui commandoit en l'absence de M. de Codrington General des Anglois, ne laissa pas de le faire pendre avec ses deux enfans à la porte de l'Egliſe, contre le droit des gens à la verité, mais par un secret jugement de Dieu qui vouloit le punir du crime qu'il avoit commis à la Grenade.

Le Comte de Cerillac fut obligé de vendre son Isle à la Compagnie de 1664. & la Compagnie de la rendre au Roi

1700. en 1674. ces differens changemens n'ont apporté que du trouble & du déſordre dans cette Colonie, qui bien loin de s'augmenter comme elle devoit faire naturellement, étoit encore fort peu de choſe en 1705. Je ſouhaite qu'elle ait eu plus de bonheur depuis ce tems-là.

Nous aimâmes mieux courir le long de la Cabeſterre que de paſſer au travers des Grenadins pour aller chercher le Cul-de-Sac de la Grenade. La Côte eſt ſaine, & la terre dont nous étions à une diſtance raiſonnable me parut belle, entrecoupée d'un grand nombre de rivieres, & unie en beaucoup d'endroits. Si on juge de la bonté du terrain par les arbres qu'il produit, celui-là doit être des meilleurs.

Le Dimanche 18 Septembre nous moüillâmes dans le Baſſin, ou au fond de l'Acul, ſous la Forteresſe ſur les ſix heures du matin. Dès que j'eus mis pied à terre, j'allai ſaluer le Gouverneur; c'étoit le ſieur de Bellair Capitaine de Vaiſſeau, homme de fortune, né à Blaye d'une famille obſcure, vif, prompt & entreprenant beaucoup plus encore que ne le ſont les Peuples de la Garonne, c'eſt beaucoup dire. Il étoit entré, je ne ſçai comment, au ſervice du Prince

Hiſtoire du ſieur de Bellair Gouverneur de la Grenade

d'Orange depuis Roi d'Angleterre, & 1700.
avoit ſi bien gagné les bonnes graces de ce Prince, qu'il l'avoit fait Commandant ou Gouverneur de Bergopſoom, dont il s'étoit emparé en repréſailles de la Principauté d'Orange, dont le Roi s'étoit mis en poſſeſſion pendant la guerre de 1688. Selon les apparences le ſieur de Bellair étoit entré dans quelque Traité avec nos Generaux ou nos Miniſtres, qui ne put avoir d'execution, ce qui l'obligea de s'enfuïr, & de ſe ſauver en France, où il fut fait d'un plein ſaut Capitaine de Vaiſſeau. Il ſervit en cette qualité dans l'armée Navale qui prit la Flotte de Smirne au mois de Juin 1693. il étoit de l'Avant-garde commandée par le ſieur de Gabaret; & voyant que ce Chef faiſoit une contre-marche qui l'éloignoit des ennemis au lieu de l'en approcher, il porta ſur eux, prit un Vaiſſeau de quarante canons, qui étoit très-riche, & n'oublia pas de prendre ſa part du butin, ſans attendre qu'on en fit le partage. Il eſt vrai qu'il en uſa bien avec ſes Officiers, & que ſon Equipage eut ſujet d'être content de lui, mais la Cour ne le fut point du tout: on approuva la priſe du Vaiſſeau, mais on n'eut garde d'approuver le pillage; de ſorte qu'il

1700. fut interdit, & demeura pendant un an dans cet état; à la fin il fut rétabli, & ſervit encore quelques années. Il demanda le Gouvernement de la Grenade, qui étoit vacquant par la mort du ſieur & l'obtint. Il me reçût fort bien, & s'informa beaucoup du ſujet de mon voyage, je lui en dis aſſez peu, & ſeulement ce que je jugeai à propos: après un entretien de près d'une heure, il m'offrit ſa table & ſa maiſon, pendant que je ſerois dans l'Iſle, & m'obligea d'accepter l'honnêteté qu'il me faiſoit. Je fus ſur les huit heures voir le Pere Capucin qui deſſervoit la Paroiſſe, il étoit ſeul alors, il me fit beaucoup de civilitez, mais il étoit fort intrigué de ma venuë: il crut que j'avois des ordres de la Cour, pour reprendre notre ancienne juriſdiction ſpirituelle, il me dit ſa penſée, & me témoigna que cela lui feroit plaiſir; je ne ſçai s'il le diſoit tout de bon, ou s'il prétendoit s'éclaircir de mes deſſeins par cette confidence affectée, je le payai de la même monnoye, & après bien des complimens je le laiſſai auſſi ſçavant comme il étoit avant que je fuſſe entré chez lui. Je dis la Meſſe, après quoi je retournai chez le Gouverneur où je dînai. Je paſſai le reſte du

jour à m'entretenir avec lui, & à me promener aux environs de la Forteresse & du Bourg. 1700.

Ce petit Fort étoit en ce tems-là très-peu de choſe, il n'avoit de conſidérable que ſa ſituation, qui étoit en bon air, belle, & aſſez bonne, quoiqu'elle ſoit commandée par une hauteur qui en eſt éloignée d'environ trois à quatre cens pas, & qui en eſt ſéparée par deux fonds ou ravines aſſez conſidérables. Le front de la Forteresse eſt du côté du Nord Eſt, il peut y avoir environ quarante-cinq toiſes d'une pointe à l'autre des deux demis Baſtions qui le compoſent avec un méchant petit foſſé, ſans chemin couvert, paliſſades ni glacis; le reſte de l'enceinte étoit des angles rentrans & ſaillans, avec une eſpece de demi Baſtion du côté du moüillage, où il y avoit une batterie de ſix canons, le tout très-mal entretenu. Il y avoit une garniſon de trente-cinq à quarante Soldats, repréſentans une Compagnie détachée de la Marine. Ils étoient logez dans des huttes appuyées la plûpart aux murailles du Fort, leurs Officiers & même le Gouverneur étoient aſſez petitement, & fort mal logez. La hauteur ſur laquelle ce Fort eſt bâti eſt eſcarpée de tous côtez, Deſcription du Fort

1700. excepté de celui du Nord-Eſt, où il y a une aſſez bonne explanade, qui ſe termine à un ravinage au delà duquel eſt une hauteur où eſt placée l'Egliſe & la maiſon du Curé, près de laquelle on commençoit à bâtir ou à tranſporter les maiſons de l'ancien Bourg, qui étoit entre un Etang d'eau ſaumâtre ou ſaumache, comme on dit dans le païs, & le carénage. Il ſeroit facile de joindre cet Etang à la mer par un foſſé, il eſt plus bas que la mer, & très-profond, en ſorte que ce ſeroit un Baſſin naturel où les Vaiſſeaux ſeroient dans une entiere ſûreté. Tous les environs du Port & du Cul-de-Sac ſont fort hachez, il eſt vrai que les mornes ne ſont pas fort hauts, mais en récompenſe il ſont fort près les uns des autres, & ne laiſſent entr'eux que de très-petits valons. Ce païs ne laiſſe pas d'être cultivé. On y fait de l'indigo, du tabac, du roucou, on y éleve des beſtiaux & des volailles; on recüeille quantité de mil & de pois, de ſorte qu'on peut dire que les Habitans de la Grenade ſont des païſans aiſez, auſſi en ont-ils toutes les manieres, ſans qu'il y ait d'apparence qu'ils les changent ſi tôt : c'eſt un malheur pour eux que les Habitans de Saint Chriſtophe

ne ſe ſoient pas retirez chez eux après 1700.
leur déroute, ils les auroient décraſſez, & leur auroient fait prendre des airs civils & polis, en leur apprenant à cultiver leurs terres, & à en tirer beaucoup plus qu'ils n'en tirent. C'eſt peut-être une des raiſons pour laquelle on fait tranſporter le Bourg auprès du Fort ; on a crû que le voiſinage du Gouverneur & de l'Etat Major les civiliſeroit : car il n'eſt pas poſſible qu'on ait eu en vûë de rendre le peu de Commerce qui ſe fait en cette Iſle infiniment plus difficile qu'il n'étoit lorſque le Bourg étoit dans ſa premiere ſituation. Ou a-t-on voulu dégoûter les Marchands qui pourroient s'y aller établir, & favoriſer certains Officiers, dont les maiſons étoient des Bouriques aſſorties de ce qui étoit néceſſaire aux Habitans, où il falloit ſe pourvoir ſi on vouloit vivre en paix. Car de dire que les maiſons des Habitans, & les Barques moüillées dans le carenage peuvent être plus facilement inſultées & pillées par les ennemis que dans l'endroit où on commence le nouveau Bourg, & dans le fond de l'Acul, où les Barques vont à préſent moüiller, c'eſt vouloir éviter un inconvenient rare & incertain, par un autre qui arrive tous les jours.

1700. D'ailleurs rien n'eſt plus facile que de mettre le carenage & le Bourg en ſûreté, il n'y a qu'à faire une batterie fermée en forme de Redoute ſur la pointe la plus avancée, qui forme le carenage, ou même ſur les hauts fonds les plus voiſins de Chenal, qui en cet endroit n'a gueres plus de ſoixante toiſes de largeur, elle en défendra l'entrée mille fois mieux que le Fort. J'ai marqué ſur le Plan que je donne du Port, le lieu qui m'a ſemblé le plus propre pour cette Redoute : je m'étonne que M. de Caïlus n'y ait pas penſé quand il a fait travailler au nouveau Fort, dont on trouvera ici le Plan. Si la Barbade avoit un Port auſſi ſûr, auſſi grand, auſſi commode, & auſſi aiſe à fortifier, on pourroit dire que ce ſeroit une Iſle incomparable; les Anglois ſçavent bien mieux que nous profiter de leurs avantages, & ſi la Grenade leur appartenoit, il y a long-tems qu'elle auroit changé de face, & qu'elle ſeroit une Colonie riche & puiſſante ; au lieu que nous n'avons juſqu'à préſent profité d'aucun des avantages qu'on en peut tirer, & que depuis tant d'années le païs eſt encore déſert, mal peuplé, ſans commoditez, ſans commerce, pauvre, les maiſons, ou plutôt les cabannes

mal bâties, encore plus mal meublées, 1700.
en un mot, presque comme il étoit lorsque M. du Parquet l'acheta des Sauvages. On voit assez par la peinture que j'en fais, que sortant de la Barbade, je n'avois garde de me plaire dans un lieu si triste : je commençai en effet à m'y ennuyer, avant d'avoir mis pied à terre ; de sorte qu'il ne fut pas nécessaire que le maître de la Barque me pressât de terminer les affaires pour lesquelles j'étois venu.

M. de Bellair me prêta un cheval le Lundi matin 19. & me donna un Soldat pour m'accompagner à l Habitation que le Comte de Cerillac a donnée à nos Missions, qui étant une réserve qu'il s'étoit faite par son Contrat de vente, ne pouvoit pas être sujete à la loi génerale des réunions au Domaine du Roi des terres qui étant obtenuës par les voyes ordinaires n'ont pas été défrîchées dans le tems marqué par la concession.

Le Fond du grand Pauvre.

On l'appelle le Fond du Grand Pauvre. Je ne me suis pas mis en peine de trouver l'étimologie de ce nom. Ce terrain est à la bande de l'Oüest, environ à quatre lieuës du Fort, en allant au Nord. Il a plus de mille pas de large, & sa longueur depuis le bord de la mer

1700. n'eſt bornée que par le ſommet des montagnes, qui ſéparent la Baſſeterre de la Cabeſterre ; & comme cet endroit Eſt ou Oueſt eſt un des plus larges de l'Iſle, notre Habitation eſt d'une grandeur conſiderable. Je trouvai un Carbet de Caraïbes qui s'y étoient venus nicher, & je ſçûs qu'il y en avoit beaucoup d'autres qu'on ſouffroit à la Cabeſterre, pour quelque petit avantage que la Colonie en retire : il me ſemble pourtant que cette politique eſt très-mauvaiſe: car qui empêchera ces gens là de ſe révolter contre les François, & de recommencer leurs anciens maſſacres quand on voudra les faire décamper des lieux qu'ils occupent. Ils ſont plus en état de nous tenir tête qu'ils ne l'étoient autrefois, notre Colonie eſt plus foible, & ils peuvent recevoir de puiſſans ſecours des Négres fugitifs qui ſe ſont établis avec les Sauvages de l'Iſle Saint Vincent, qui multipliant beaucoup ſeront un jour obligez de chercher de nouvelles terres pour ſubſiſter.

Outre ce Carbet, je trouvai trois autres maiſons de François, qui avoient défriché quelques morceaux de notre terrain. Ils m'offrirent de ſe retirer dès que nous voudrions nous y placer com-

me il croyoient que nous allions faire. 1700.
Je n'eus garde de les détromper, je fis au contraire tout ce qu'il falloit faire pour le leur perſuader; je viſitai le terrain, je marquai l'endroit pour bâtir la Sucrerie, & y faire un Moulin à eau; je parlai à des Ouvriers, pour me préparer les bois; en un mot, je pris toutes les meſures néceſſaires pour conſerver notre terre dans ſon entier, empêcher qu'on n'empiétât ſur nous, & engager doucement ceux qui s'y étoient logez à chercher une autre demeure, ce qui n'étoit pas difficile dans un païs auſſi vaſte, & auſſi mal peuplé que celui-là. Je couchai chez un de ces Habitans, qui me fit bonne chere en gibier, & en poiſſon, caſſave fraîche, oüicou & eau-de-vie, bien entendu que c'étoit de celle que j'avois fait apporter avec quelques bouteilles de vin de Madere. La riviere qui paſſe preſque au milieu de notre terrain porte le même nom; elle eſt aſſez grande & fort poiſſonneuſe: elle abonde ſur tout en anguilles, en mulets & en écreviſſes. Je chaſſai le Mardi toute la matinée en me promenant, & en examinant notre terrain. Les perdrix, les ramiers, les ortolans, les grives, les perroquets, & les periques y ſont en abondance;

1700. marque certaine qu'il n'y a pas grand monde dans le païs. En attendant je profitai de l'occaſion. Nous tuâmes deux Tatous ou Armadilles, & un Agouti. C'eſt une ſotiſe que j'avois entendu débiter plus d'une fois que les écailles des Tatous réſiſtent au plomb dont on ſe ſert pour le ramier, je ſuis convaincu du contraire : car j'en tirai un d'aſſez loin, & je ne laiſſai pas de lui briſer une épaule. J'aurois bien voulu voir un manitou ou opaſſom, qui eſt un animal aſſez extraordinaire, par une eſpece de poche, ou de double ventre, où il porte ſes petits, mais nous n'en trouvâmes point. Je pourrois en dire ici ce que j'en ai appris des Habitans de la Grenade, ou ce que j'en ai lû, mais je n'aime pas à copier les autres. Je partis du Fond du Grand Pauvre ſur les quatre heures du ſoir, & j'arrivai au Fort ſur les ſept heures. Il eſt certain, que ce païs eſt très bon, & produiroit beaucoup s'il étoit peuplé, & cultivé ; la terre eſt bonne, arroſée de beaucoup de rivieres ; on la trouve plus unie, & plus belle à meſure qu'on s'éloigne du Fort. Les chemins étoient paſſables, & ſeroient très-bons & très-commodes pour toutes ſortes de voitures dès qu'on ſera en état d'y travailler un peu. On

trouvera encore moins de peine à en faire 1700.
à la Cabeſterre, qu'on dit être un païs plus uni & plus commode. Je n'y ai point été.

Le Mercredi 21. je ne ſortis de la Forteresſe, que pour aller dire la Meſſe à la Paroiſſe, j'étois fatigué des deux jours précedens. Je me diſpenſerai de faire une deſcription exacte de cette Egliſe; ce que j'en puis dire, c'eſt qu'elle n'étoit ni grande, ni belle, ni bien bâtie, ni propre, voilà ſon portait en racourci.

Je fus le Jeudi voir une petite place que nous avons au deſſus de l'ancien Bourg. On en a donné la joüiſſance à un Habitant qui me reçût très-bien, me donna des avis pour l'établiſſement qu'on croyoit que nous allions faire au Fond du Grand Pauvre, & m'aſſûra qu'il ne tiendroit qu'à nous d'avoir la Paroiſſe que les Capucins deſſervoient. Il me dit que les Habitans & le Gouverneur n'en étoient pas contens, & que puur peu que nous vouluſſions nous remuer, tous les Habitans s'uniroient pour demander notre rappel. Je le remerciai de ſes bons avis, & je le priai de nous ménager des amis, & je lui offris tout ce qui dépendroit de notre Miſſion.

1700. Le Maître de la Barque me vint avertir le ſoir qu'il étoit prêt de mettre à la voile. Il avoit chargé de l'indigo, du tabac, du coton, & des légumes, & avoit déchargé ce qu'il avoit pour le Gouverneur, & quelques particuliers. Le Gouverneur qui n'avoit pas achevé ſes dépêches l'arrêta, & fut cauſe que je couchai encore à terre.

CHAPITRE XIII.

L'Auteur part de la Grenade, des Iſles de Bequia, Saint Vincent, & Sainte Alouſie.

LE Vendredi 23 Septembre je m'embarquai ſur les ſept heures du matin, & auſſi-tôt nous mîmes à la voile. J'étois content d'avoir aſſez bien executé ma commiſſion, & encore plus de m'en retourner. Il faut pourtant avoüer que la Grenade ſeroit un ſéjour agréable, ſi elle étoit peuplée & cultivée ; c'eſt à ce ſeul défaut qu'on doit attribuer certaines fiévres qui portent le nom de l'Iſle, qui ſont opiniâtres, & qui dégenerent quelquefois en hydropiſie : car les eaux ſont excellentes, la viande très-bonne, les

Fiévres de la Grenade

volailles grasses, tendres, & délicates, le gibier en quantité, les tortuës, les lamantins, & généralement toutes les especes de poissons qu'on peut s'imaginer y sont en abondance; & lorsqu'il manque quelque chose dans l'Isle, elle est environnée de quantité d'Isles, qui sont comme autant de réservoirs, où en tout tems on est sûr de trouver tout ce qu'on cherche; en un mot, la vie y est délicieuse. 1700.

Nous vîmes une bonne partie de ces Isles, qu'on appelle les Grenadins; nous les rangeâmes d'assez près, mais nous n'y moüillâmes point, & ne mîmes point à terre, parceque nous n'y avions que faire. Celui qu'on appelle Cariacou, a un Port excellent à ce qu'on dit. Le plus grand de tous à qui on donne douze lieuës de circonference, est le plus au Nord, & le plus voisin de Saint Vincent, on le nomme Bequia. On l'appelle aussi la petite Martinique, à cause, qu'aussi-bien que cette Isle, il nourrit quantité de viperes très-dangereux. On auroit dû le nommer également la petite Sainte Alousie, puisqu'il lui ressemble aussi par le même mauvais endroit. Car nous ne connoissons dans toutes les Antisles que ces trois endroits où il y ait

Bequia, ou la petite Martinique.

1700. de ces méchans animaux. On voit des couleuvres, qu'on appelle covreſſes dans le païs, mais elles ne ſont point venimeuſes; elles ſont même très-utiles, en ce qu'elles font la guerre aux rats, & en détruiſent bien plus que les chats, auſſi ſe garde-t'on bien de leur faire du mal. Il y a à la Dominique des ſerpens très-gros qu'on appelle têtes de chien, parce-qu'ils ont la tête groſſe, courte, & ronde; ils n'ont point de venin, ils font la guerre aux rats & aux poules. Leur graiſſe eſt excellente pour les douleurs des jointures de quelques cauſes qu'elles puiſſent venir; on s'en ſert auſſi pour la goutte, dont elle appaiſe les douleurs. J'en ai parlé dans un autre endroit.

Nous moüillâmes à Saint Vincent le Samedi 24 Septembre ſur le midi. Cette Iſle paroît avoir 18 à 20 lieuës de tour, elle eſt par les 13 degrez de latitude Nord. Son aſpect n'a rien que de ſauvage & de déſagréable. Elle eſt fort hachée, pleine de hautes montagnes, couvertes de bois. On voit à la verité de petits valons où il y a des défrîchez de peu d'étenduë au tour des rivieres qui y ſont en bon nombre. C'eſt-là le centre de la République Caraïbe : c'eſt l'endroit où les Sauvages ſont en plus grand

Iſle des Sauvages appellée Saint Vincent.

nombre, la Dominique n'en approche pas. Outre les Sauvages, cette Isle est encore peuplée d'un très-grand nombre de Négres fugitifs, pour la plûpart de la Barbade, qui étant au Vent de Saint Vincent donne aux fuyards toute la commodité possible de se sauver des Habitations de leurs maîtres dans des canots ou sur des piperis ou radeaux, & de se retirer parmi les Sauvages, les Caraïbes les ramenoient autrefois à leurs maîtres lorsqu'ils étoient en paix avec eux, ou bien ils les portoient aux François, ou aux Espagnols, à qui ils les vendoient. Je ne sçai par quelle raison ils ont changé de méthode, & ce qui les a portez à les recevoir parmi eux, & à les regarder comme ne faisant qu'un même peuple. Ils s'en repentent à présent très-fort, & très-inutilement : car le nombre des Négres s'est tellement accru, ou par ceux qui les sont venus joindre de la Barbade, ou qui sont nez dans le païs, qu'il surpasse de beaucoup celui des Caraïbes, de sorte qu'ils les ont contraints de partager l'Isle avec eux, & de leur ceder la Cabesterre. Mais ce n'est pas encore cela qui chagrine le plus les Sauvages, c'est l'enlevement fréquent de leurs femmes, & de leurs filles, dont les Négres se sai-

1700.

Négres fugitifs retirez à Saint Vincent.

1700. ſiſſent quand ils en ont beſoin, & qu'il n'eſt pas poſſible de retirer de leurs mains, parce qu'étant plus braves, & en plus grand nombre, ils ſe mocquent des Caraïbes, les maltraitent, & les obligeront peut-être un jour d'aller chercher un autre Iſle, ſi tant eſt qu'ils veulent bien leur laiſſer la liberté, & ne les faire pas travailler pour eux comme leurs eſclaves, ce qui pourroit bien arriver; il ſemble qu'ils le prévoyent, & qu'ils en ont peur. Ils ſouffrent impatiemment les outrages des Négres, ils ſe plaignent hautement de leur ingratitude, & ſollicitent ſouvent les François & les Anglois de les délivrer de ces Hôtes dangereux, mais ils n'ont oſé juſqu'à préſent prendre les armes, & ſe joindre aux Européens, qui ayant autant d'intérêt qu'eux, de détruire cet aſile de leurs eſclaves fugitifs les auroient puiſſamment aidez à ſe délivrer de ces mauvais voiſins.

J'ai ſouvent entendu parler de cette affaire; on a ſouvent fait des projets d'armemens, pour aller enlever ces Négres, & les porter vendre aux Eſpagnols pour leurs mines: car il ne ſeroit pas à propos de s'en ſervir aux Iſles du Vent, on riſqueroit de les perdre bien-tôt par une

une nouvelle fuite, & de les voir dé- 1700.
baucher ceux dont on ſe ſert actuellement, & qui ne penſent pas peut-être à ſe ſauver, faute de ſçavoir où trouver une retraite.

Enfin l'année derniere 1719. les Caraïbes ayant renouvellé leurs plaintes, & promis de ſe joindre aux François, M. le Chevalier de Feuquieres General des Iſles propoſa l'affaire dans un Conſeil, où l'on dit qu'elle fut agréée plûtôt par reſpect pour celui qui la propoſoit que par aucune eſpérance d'un heureux ſuccès. Les ſieurs Poulain de Guerville Major de la Martinique, & du Buc Lieutenant Colonel des Milices de la Cabeſterre, ſe chargerent de lever des gens de bonne volonté, qu'ils devoient commander pour cette expédition. Ils crurent que cinq cens hommes ſuffiroient, & partirent dans pluſieurs Barques remplis d'eſperance, parce qu'ils comptoient ſur une puiſſante diverſion que les Sauvages devoient faire, & qui étoit abſolument néceſſaire; mais ceux-ci ſe tinrent en repos, ils regarderent le jeu tranquillement ſans s'en mêler, & quoique ce fût autant pour leur avantage que pour le nôtre qu'on avoit fait cette entrepriſe, ils ne ſe donnerent pas le moin-

Attaque des Négres Marons de Saint Vincent.

1700. dre mouvement, de ſorte qu'elle échoüa. Nous mîmes nos gens à terre, les Négres ſe retirerent dans les montagnes, & dans les endroits les plus difficiles, d'où ils ne ſortoient que la nuit, pour ſe mettre en embuſcade, & ſurprendre nos gens. Cette maniere impertinente de faire la guerre leur réuſſit parfaitement, pas un d'eux ne fut pris, ils nous tuerent bien du monde, & entr'autres le ſieur Poulain, de ſorte qu'on vit bien qu'il falloit bien plus de gens qu'on ne ſe l'étoit d'abord imaginé, pour venir à bout de cette entrepriſe. On écrivit donc à la Martinique pour avoir du ſecours, & comme perſonne ne ſe préſenta, on crut qu'on devoit forcer les Négres libres, qui ſont dans l'Iſle en aſſez bon nombre, d'aller à cette expédition, mais ils le refuſerent abſolument, & on ne ſe crut pas en état ou en pouvoir de les y contraindre; cependant le flux de ſang ſe mit parmi nos gens, & obligea le ſieur du Buc de faire rembarquer ſon monde, & de s'en revenir. Heureux encore ſi cette entrepriſe mal concertée n'attire pas une guerre avec ces Négres longue, & cruelle, & qui peut être très pernicieuſe à la Colonie de la Grenade, & encore plus à celle que l'on recommen-

Mauvais ſuccès de l'entrepriſe.

ce d'établir à Sainte Alouſie. 1700.

Il eſt certain, que ſi les Sauvages avoient pris les armes contre les Négres, ceux-ci étoient perdus ſans reſſource ; parceque les Caraïbes mêlez avec quelques François les auroient attaquez par les montagnes, auroient enlevé les femmes & les enfans qui y étoient retirez, & obligé les hommes à quitter le centre de l'Iſle & les hauteurs dont on ſe ſeroit d'abord emparé, ce qui les auroit mis entre les deux armées, & obligé de ſe rendre, ou de ſe faire tous égorger. Ce qui s'eſt paſſé en cette occaſion apprendra à nos François à ne pas faire de pareilles tentatives, ſans prendre mieux leurs meſures, & ſans avoir aſſez de gens pour ſe pouvoir paſſer des Caraïbes.

A peine notre Barque fut moüillée, qu'elle fut remplie de Caraïbes & de Négres, qui venoient nous voir, & nous demander de l'Eau-de-vie. Tous ces Meſſieurs étoient rocouez, c'eſt-à-dire, peints de rouge, avec une petite bande de toile ſur leurs parties, du moins la plûpart. Cet habillement uniforme n'empêche pas qu'on ne diſtingue aiſément les Caraïbes des Négres, ces derniers ont les cheveux creſpus & fins comme de la laine, au lieu que les Caraïbes les

1700. ont noirs, longs, droits, & fort gros ; mais quand cette marque manqueroit comme il arriveroit s'ils avoient tous la tête rasée, il seroit encore très-facile de les connoître à leurs airs de tête, à leurs yeux, leurs bouches & leur corpulence, étant très-differens les uns des autres par tous ces endroits-là.

Le Pere le Breton Jésuite Missionnaire à S. Vincent.

Je descendis à terre pour voir le Pere le Breton Jésuite, qui y fait la Mission depuis bien des années, & bien inutilement. Il étoit seul alors, c'est-à-dire, qu'il n'avoit point de Religieux avec lui: car d'ordinaire il y a un Frere Coadjuteur. Il n'avoit pour compagnie qu'un François, & deux jeunes Négres pour le servir, toujours à la veille d'être massacré par les Caraïbes, comme l'ont été plusieurs autres de ses Confreres, quand les Sauvages sont yvres, ou qu'ils s'imaginent que c'est la demeure d'un Missionnaire parmi eux qui les rend malades, ou qui empêche qu'ils ne soient heureux à la chasse ou à la pêche. Je passai trois ou quatre heures avec lui ; on déchargea pendant ce tems-là quelques provisions que ses Superieurs lui envoyoient, qu'il faut qu'il cache avec soin pour les dérober à la connoissance des Sauvages, qui sont importuns jus-

qu'à l'excès, pour avoir ce qu'ils ſça- 1700.
vent être chez leur pere, ſur tout quand c'eſt du vin ou de l'eau-de-vie. Tout le progrès que les Miſſionnaires ont fait juſqu'à préſent chez ces Sauvages a été de batiſer quelques enfans, qui étoient à l'article de la mort : car pour les adultes on y a été trompé tant de fois qu'on ne s'y fie plus, à moins qu'ils ne ſoient prêts à rendre les derniers ſoupirs, & que l'on ait des raiſons très-fortes pour être perſuadé que c'eſt avec ſincerité qu'ils demandent le Batême. Ce bon Pere eût bien voulu que je lui euſſe tenu compagnie pendant quelques jours : car en verité, ſa vie étoit bien triſte, bien dure, & plus digne d'admiration, que d'imitation. C'étoit un homme d'eſprit, habile dans les Mathematiques, extrêmement pieux, & fort zelé pour la gloire de Dieu, & le ſalut de ces pauvres Barbares. Je m'embarquai ſur les ſept heures du ſoir, il vint me conduire à bord, où je lui donnai à ſouper, nous mîmes à la voile environ à minuit.

On compte dix lieuës de l'endroit où nous avions moüillé à la Baſſeterre de Saint Vincent à la riviere des Roſeaux, qui eſt environ au milieu de la Baſſeterre de l'Iſle de Sainte Alouſie. Nous y moüil-

1700. lâmes ſur les cinq heures du matin. Quoique cette Iſle ne ſoit pas habitée par des Caraïbes, elle n'a pas l'air moins ſauvage. Elle n'avoit alors pour Habitans que des gens de la Martinique, qui y venoient faire des canots, des madriers & planches d'acajou, & des bois de charpente. Les Bourgeois ou Proprietaires de notre Barque y avoient un Attelier de quelques Charpentiers & Scieurs de long; c'étoit pour leur porter des proviſions que nous y étions venus, & pour prendre en même-tems les bois qui ſe trouveroient prêts à être embarquez.

Etabliſſement des François à Sainte Louſie.

Cette Iſle avoit été habitée par les François dès l'année 1640. M. du Parquet Seigneur & Proprietaire de la Martinique en prit poſſeſſion vers la fin de cette année, comme d'une terre inhabitée, qui par conſéquent étoit au premier occupant. Les Sauvages de Saint Vincent & des autres Iſles n'y venoient que dans les tems de la ponte des tortuës, & n'y avoient ni Carbets ni défrîchez. Il n'y mit d'abord que quarante hommes ſous la conduite du ſieur de Rouſſelan, Officier de valeur & de conduite, qui avoit donné ſon nom à la riviere qui paſſe au Fort Saint Pierre, à cauſe que ſon Habitation étoit ſur cette riviere. Il

avoit épouſé une femme Caraïbe, ce qui 1700
le faiſoit aimer des Sauvages, qui le regardoient preſque comme un de leurs compatriotes. La bonne intelligence qui étoit entr'eux & le ſieur de Rouſſelan n'empêcha pas M. du Parquet de prendre les précautions néceſſaires pour empêcher ſa nouvelle Colonie d'être inſultée, & peut-être détruite par ces Barbares, qui étant d'une humeur extrêmement changeante, & ne voyant qu'avec dépit l'établiſſement des François dans leur pais, avoient beſoin d'être retenus dans le reſpect, & que leur bonne volonté apparente fût fixée par quelque choſe qui les empêchât de mal faire. C'eſt pourquoi il fit conſtruire une maiſon forte, environnée d'une bonne double paliſſade, avec un foſſé; il la munit de canons, de pierriers, & d'autres armes, & la mit en état de réſiſter non-ſeulement aux Sauvages s'il leur prenoit fantaiſie de les vouloir inquiéter, mais même aux Européens qui voudroient s'y venir établir.

Ce fut aux environs de cette maiſon qui étoit ſituée auprès du petit Cul de-Sac & de la riviere du Carenage qu'on commença un grand défriché, & qu'on planta des vivres & du tabac qui vint en

1700. perfection, & qui l'emportoit ſur celui des autres Iſles.

Le ſieur de Rouſſelan gouverna cette Colonie juſqu'en 1654. qu'il mourut, également regretté des Sauvages, qui l'aimoient, & des François qu'il avoit conduits avec beaucoup de ſageſſe & de douceur. M. du Parquet nomma le ſieur de la Riviere pour lui ſucceder. Celui-ci qui étoit riche, voulut faire une Habitation particuliere, & ſe confiant en la bonne volonté que les Sauvages lui témoignoient quand ils le venoient voir, il négligea les précautions qu'il devoit prendre pour ſa ſûreté. Il laiſſa un Officier avec les Soldats dans la Forteresſe, & s'alla établir dans un lieu aſſez éloigné avec les gens qui étoient à lui. Cela facilita aux Sauvages le moyen de le ſurprendre dans ſa maiſon, & de l'y maſſacrer avec dix de ſes gens vers la fin de la même année 1654.

Le ſieur Hacquet, proche parent de M. du Parquet, qui lui ſucceda fut tué par les mêmes Sauvages en 1656. Il eut pour ſucceſſeur le ſieur le Breton Pariſien, d'une très-bonne famille, & fort brave, mais qui étant venu engagé aux Iſles avoit porté les livrées de M. le Géneral : cela fit que les Soldats de ſa

Garniſon le mépriſerent, & lui qui étoit 1700.
d'une humeur hautaine & fiere, les ayant maltraitez, ils ſe révolterent, prirent les armes, & l'auroient tué s'il ne ſe fût enfuï & caché dans les bois, ſans avoir pû tirer aucun ſecours des autres Habitans qui ne l'aimoient pas. Cependant les révoltez s'étant emparez d'une Barque qui étoit en Rade ſe ſauverent chez les Eſpagnols ; pour lui, il paſſa à la Martinique, & porta ſes plaintes à M. du Parquet, de ce qui étoit arrivé. Ce Seigneur vit bien que l'averſion que les Habitans & les Soldats avoient pour lui, venoit de l'état où ils l'avoient vû, de ſorte que ſans rechercher les Auteurs de ce ſoulevement, ni ceux qui auroient pû s'y oppoſer, il envoya pour Commandant un Officier nommé du Coutis, auquel il donna environ quarante hommes, tant Habitans que Soldats, pour garder le Fort. Le ſieur du Coutis fut rappellé environ deux ans après, & le ſieur d'Aigremont Gentilhomme d'une naiſſance diſtinguée, & tout plein de mérite & de valeur, fut nommé Gouverneur à la fin de 1657.

A peine y fut-il arrivé qu'il fut attaqué par les Anglois. Ils prétendoient que cette Iſle leur appartenoit, parce-

1700. qu'ils diſoient y avoir envoyé une Colonie en 1637. qui y avoit ſubſiſté pendant près de dix huit mois, mais qui avoit été entierement maſſacrée par les Sauvages au commencement de 1639. ce qui ſelon eux n'annulloit point le droit qu'ils avoient ſur cette Iſle. Cette raiſon auroit été bonne, ſi la ſuppoſition avoit été veritable; mais rien n'étoit plus éloigné de la verité. On auroit pû leur répondre qu'ils avoient trop attendu à faire valoir leur droit; & que quand même ils auroient eu une Colonie dans cette Iſle, ils étoient cenſez l'avoir abandonnée tout à-fait, puiſqu'ils avoient negligé pendant vingt ans d'y envoyer du monde, ou qu'ayant ſçû & vû que M. du Parquet s'y étoit établi, ils n'avoient fait aucune démarche pour s'y oppoſer, ni aucun acte ſur les lieux ou en Europe, pour conſerver leur prétendu droit. Que diroient-ils ſi les François alloient les chaſſer à préſent de Madagaſcar où ils ſe ſont établis depuis peu d'années? N'auroient-ils pas lieu de dire que les François ont renoncé au droit inconteſtable qu'ils ont ſur cette Iſle, par l'abandon qu'ils en ont fait depuis tant d'années? Cette raiſon ne laiſſeroit pas d'avoir quelque apparence, au lieu

qu'il n'y en a aucune dans le prétexte qu'ils eurent de vouloir s'emparer de Sainte Alouſie. Voici le fait dans la plus exacte verité. 1700.

Il eſt conſtant qu'avant l'année 1640. ni les François, ni les Anglois n'avoient pas ſongé à s'établir à Sainte Alouſie : les uns & les autres n'étoient gueres en état de ſonger à s'étendre hors des Iſles qu'ils habitoient, ayant tous aſſez de peine à s'y maintenir, & à ſe ſoutenir contre les fréquentes attaques des Caraïbes qui mettoient tout en uſage pour les faire perir, ou les chaſſer de leur païs. Ils alloient librement les uns & les autres, c'eſt-à-dire, les François & les Anglois, à Sainte Alouſie, comme en une Iſle qui n'avoit point de Maître, pour tourner des Tortuës dans le tems de la ponte, & pour y faire des Canots, ſans que pas une des deux Nations y eût ni Gouverneur, ni Fortereſſe, ni Colonie établie.

Il arriva en 1639. qu'un Navire Anglois ayant moüillé ſous la Dominique avec Pavillon François, attira dans ſon bord par cette feinte pluſieurs Caraïbes, qui étant en paix avec nous, ne firent point difficulté d'y entrer, & d'y porter des fruits, comme ils avoient accoûtumé de faire, quand ils nous trouvoient

1700. ſur leurs côtes. Mais les Anglois ayant voulu enlever ceux qui étoient dans leur Navire, tous ſe jetterent à la mer, & ſe ſauverent, excepté deux que ces Anglois mirent aux fers, & qu'ils vendirent enſuite comme eſclaves. Les Caraïbes irritez de cette perfidie, s'aſſemblerent en grand nombre, ſurprirent & maſſacrerent des Anglois à la Barbade, à Antigues où ils commençoient à s'établir, & en d'autres endroits; & s'étant ſéparez après leur expedition, ceux de Saint Vincent paſſerent à Sainte Alouſie en s'en retournant chez eux, & trouvant quelques Anglois occupez à la pêche de la Tortuë, ils les maſſacrerent, comme ils avoient fait dans les autres endroits, & pour la même raiſon, ſans faire le moindre tort aux François qui étoient au même lieu. Voilà le fait dans toute ſa verité, & on défie les Anglois de rien prouver au contraire. On laiſſe à préſent au jugement des perſonnes deſintereſſées à décider ſi les Anglois avoient quelque droit ſur cette Iſle.

Ce fut pourtant ſous le prétexte frivole de cette prétenduë poſſeſſion qu'ils firent un armement conſiderable, & qu'ils vinrent attaquer le ſieur d'Aigremont. Quoique ce Gouverneur qui n'a-

voit pas lieu de craindre cette attaque inopinée, eût été ſurpris, il ne ſe perdit pas pour cela. Il raſſembla au plus vîte ſes Habitans & ſes Soldats, ſe préſenta au bord de la mer, & empêcha pendant un tems conſiderable la deſcente des Anglois. Enfin forcé par le grand nombre, il ſe retira dans ſon Fort avec une partie de ſon monde, laiſſant l'autre au dehors ſous la conduite d'un de ſes Officiers, pour harceler les ennemis. Il fut aſſiegé dans les formes; les ennemis ayant fait mettre du canon à terre, & fait brêche, donnerent pluſieurs aſſauts où ils perdirent beaucoup de monde, au dernier deſquels le ſieur d'Aigremont qui les avoit repouſſez avec une extrême vigueur, ayant fait une ſortie, & ayant été ſecondé par ceux de ſes gens qui étoient demeurez hors de la Forteresſe, ils tomberent tous enſemble ſur les Anglois d'une maniere ſi vive, qu'ils les défirent à plate couture, & obligerent ceux qui échaperent à ſe rembarquer comme ils pûrent, ſans armes, laiſſant leurs canons, leurs munitions, leurs bleſſez, & quelques priſonniers à la merci des François.

1700. Les Anglois attaquent Sainte Alouſie en 1658.

Ils ſont défaits entierement.

C'eſt l'unique tentative que les Anglois ont faite pour s'établir dans cette

1708. Iſle pendant que M. du Parquet a été vivant. Le ſieur d'Aigremont la gouverna en paix, & eut le plaiſir de voir ſa Colonie s'augmenter conſiderablement; mais il tomba à la fin dans le même inconvenient que ſes prédeceſſeurs : il permit aux Caraïbes d'entrer chez lui librement, il alloit même à la chaſſe avec eux : ils prirent ce tems pour l'aſſaſſiner, un d'eux lui ayant donné un coup de couteau dans la poitrine. Ce malheur arriva en 1660. deux ans après la mort de M. du Parquet.

M. de Vanderoque oncle & tuteur des enfans de M. du Parquet, nomma pour Gouverneur de Sainte Alouſie le ſieur de la Lande, qui y étant mort de maladie cinq ou ſix mois après y être arrivé, il eut pour ſucceſſeur le ſieur Bonnard frere de Madame du Parquet. Celui-ci ne permit plus aux Sauvages de mettre le pied dans ſon Iſle, & évita ainſi les malheurs qui étoient arrivez à ſes prédeceſſeurs. Il gouverna ſa Colonie juſques ſur la fin du mois d'Avril 1664. que les Anglois firent un corps de quatorze à quinze cens hommes, auſquels ſe joignirent ſix cens Sauvages commandés par un nommé Ouvernard mulâtre, ou pour parler plus juſte, metif

d'un Gouverneur Anglois de Saint Chriſtophe, & d'une Indienne de la Dominique, dont j'ai parlé dans un autre endroit, qu'on appelle encore aujourd'hui Madame Ouvernard. Ces troupes ayant fait leur débarquement ſans trouver de réſiſtance, environnerent le Fort, & ſommerent le ſieur Bonnard de ſe rendre, ce qu'il fit auſſi-tôt fort lâchement. Les Anglois retinrent contre la Capitulation le canon, les armes, le bagage, & les ornemens de l'Egliſe qu'ils devoient rendre, & renvoyerent le ſieur Bonnard & ſes Soldats à la Martinique, où on lui fit ſon procès. 1700.

Comme cette action s'eſt paſſée en pleine paix, le Gouverneur Géneral des Iſles Angloiſes déſavoüa le Colonel qui avoit fait cette entrepriſe, lequel bien loin de ſe ſervir de la prétenduë poſſeſſion où ils diſoient avoir été de cette Iſle avant 1640. ne fondoit le droit qu'il y prétendoit avoir, que ſur l'achat qu'il avoit fait de cette Iſle l'année précedente des Sauvages par l'entremiſe d'Ouvernard. On voit aſſez par cette conduite le peu de droit que les Anglois ont, ou ont jamais eu ſur cette Iſle. Ils en furent chaſſez en 1666. & depuis ce tems-là ils n'ont

1700. fait aucune tentative pour y rentrer.

La Compagnie de 1664. qu'on nomme ainsi pour la distinguer de la premiere qui a peuplé les Isles en 1627. & 1632. & qui les vendit ensuite aux particuliers qui en devinrent les Seigneurs proprietaires jusqu'en 1664. qu'ils furent contraints de vendre leurs Seigneuries à cette derniere Compagnie ; quoiqu'elle se trouvât dépoüillée de cette Isle lorsqu'elle prit possession des Seigneuries qu'elle avoit achetées des heritiers de M. du Parquet, elle a toujours nommé des Gouverneurs à Sainte Alousie jusques en l'an 1674. que le Roi la rembourſa, & se mit en possession des Isles, & les fit gouverner par des Generaux & Intendans comme elles sont encore aujourd'hui. Mais la décadence des affaires de la Compagnie attira avec elle celle de la Colonie de Sainte Alousie qu'on avoit encore relevée depuis l'expulsion des Anglois, parceque n'étant pas secouruë, & ne faisant aucun commerce pendant les longues gueires de 1673 & 1688. tous les Habitans se retirerent les uns après les autres à la Martinique, la Guadeloupe, & autres Isles plus fortes & plus capables de les mettre à couvert des pillages des ennemis ; de sorte que quand

Changemens arrivez dans cette Colonie.

j'y paſſai en 1700. il n'y avoit, comme 1700.
je l'ai dit, au commencement de ce Chapitre, que des Ouvriers en bois qui venoient de la Martinique y faire des bois de charpente & des canots, ſans aucuns autres Habitans de quelque Nation ou couleur que l'on puiſſe s'imaginer. Elle a été depuis ce tems-là le refuge des Soldats & des Matelots déſerteurs : ils y trouvoient abondamment de quoi vivre, & une ſûreté très grande pour ne pas tomber entre les mains de ceux qu'on avoit envoyez pour les prendre, parce qu'il y a des réduits naturels ſur des croupes de mornes eſcarpez, où dix hommes en aſſommeront dix mille, ſeulement en faiſant rouler ſur eux des pierres ou des tronçons de bois. On a recommencé depuis quelques mois à repeupler cette Iſle, & il n'y a point de doute qu'elle ne devienne une floriſſante Colonie, ſi on y envoye les ſecours neceſſaires, & ſi on a ſoin d'y mettre pour Gouverneurs des perſonnes ſages, peu ou point intereſſées, s'il eſt poſſible, & qui ayent de la pieté, de la douceur, & de la fermeté autant qu'il eſt neceſſaire pour établir & maintenir le bon ordre, ſans trop faire ſentir la peſanteur du joug à des gens qui pour l'ordinaire ne vont dans

1700. ces endroits-là, que pour goûter un peu le plaiſir de la liberté.

Rien ne me convioit à deſcendre à terre ; cependant ayant appris par ceux qui vinrent à bord, qu'on ne pouvoit pas achever dans la journée de charger le bois que nous devions prendre, je pris le parti d'aller me promener, & de chaſſer chemin faiſant, autant que l'épaiſſeur des haliers dont les bords de la mer ſont couverts, me le pouvoir permettre.

Quoique cet endroit, c'eſt à-dire, la riviere aux Roſeaux, devant laquelle nous étions moüillez, paroiſſe fort hachée, il ne laiſſe pas d'y avoir des fonds d'une étenduë conſiderable, dont la plûpart qui ont déja été défrîchez, ſe ſont couverts de nouveaux arbres, qui par leur hauteur & leur groſſeur marquent la bonté du terrain. J'arrivai en ſuivant un petit ſentier aux Ajoupas de nos Ouvriers : j'avois tué quelques perdrix & des periques, & je trouvai d'aſſez bonnes proviſions de cochon maron boucanné, & de ramiers, pour ne pas apprehender de mourir de faim ; de ſorte que j'envoyai chercher mon hamac avec du biſcuit, du vin & de l'eau-de-vie, réſolu de paſſer la nuit avec nos

gens. Ils travaillerent juſques bien avant dans la nuit à tranſporter au bord de la mer des madriers de bois d'Acajou, & autres bois que l'on embarquoit auſſitôt avec d'autant plus de diligence, que nous étions encore dans la ſaiſon des ouragans, où tout eſt à craindre. Il eſt vrai que notre Barque eût pû ſe retirer dans le Cul-de ſac ; mais ce retardement ne convenoit ni aux affaires des Marchands, ni aux miennes, qui avois des raiſons preſſantes de m'en retourner à la Guadeloupe. A la fin nous ſoupâmes tous enſemble. Après la Priere chacun ſe mit dans ſon hamac, & on s'endormit les uns après les autres en cauſant. Dès le point du jour on recommença à porter du bois : je dis mon Office, & puis je fus me promener en chaſſant : nous dînâmes au bord de la mer avec le Maître de la Barque, & ſur le ſoir on acheva de charger tout le bois qui étoit prêt. Nous ſoupâmes à terre, après quoi je m'embarquai ; & après quelques heures de repos nous mîmes à la voile environ ſur les trois heures du matin le Mardi 27 Septembre. Nous côtoyâmes l'Iſle juſqu'à la pointe des Salines, où nous trouvâmes des vents de Suſt-Eſt, qui nous porterent preſque 1700.

1700. vent arriere juſqu'aux Ances d'Arlet de la Martinique, que nous dépaſsâmes pendant la nuit. Le calme nous prit par le travers du Fort Royal, & fut cauſe que nous n'arrivâmes que le Mercredi 28. ſur les dix heures du ſoir, le vingt-ſeptiéme jour de mon départ.

Notre Superieur Géneral ſe leva auſſi-tôt qu'il m'entendit : nos Peres en firent de même, & tous me témoignerent beaucoup de joye de mon retour, & de la maniere dont je m'étois acquitté de ma commiſſion, dont je leur rendis compte en ſoupant. Le Superieur Géneral me dit le lendemain qu'il falloit travailler à mettre notre terrain de la Grenade en valeur : nous en fimes le projet, & je penſe que ſans le voyage qu'il fut obligé de faire en Europe, & la guerre de 1702. qui ſurvint, cela auroit été executé, & que j'aurois encore été chargé de cette corvée.

CHAPITRE XIV.

L'Auteur retourne à la Guadeloupe. Procès intenté à leur Miſſion par l'Abbé du Lion.

JE partis de la Martinique le Lundi 3. Octobre ſur les neuf heures du ſoir. Nous eûmes un vent à ſouhait juſques par le travers de la grande Savanne de la Dominique qu'il ſe mit au Nord-Oueſt tellement forcé, que nous crûmes que c'étoit le prélude d'un ouragan ; nous n'en eûmes pourtant que la peur : il baiſſa en moins de trois heures, & nous laiſſa achever aſſez tranquillement ce qui nous reſtoit de chemin à faire. Nous moüillâmes le Mercredi ſur les 11 heures du matin. J'allai auſſi-tôt ſaluer M. Auger notre Gouverneur, qui me retint à diner, & puis me donna un cheval & un Négre pour aller chez nous.

Je trouvai le Pere Imbert, Superieur de notre Miſſion, fort embarraſſé d'un procès qui lui avoit été ſuſcité par un Prêtre nommé l'Abbé du Lion.

Procès de l'Abbé du Lion.

Cet Abbé, notre proche & incommode voiſin, étoit fils de M. du Lion, ci-

1700. devant Gouverneur de la Guadeloupe. On ne peut pas nier qu'il ne fût homme de qualité ; car j'ai entendu dire à pluſieurs perſonnes déſintereſſées, que la Maiſon du Lion étoit une famille conſiderable de Bourgogne. On diſoit que ſa mere étoit fille d'un Marchand de Langres, que M. du Lion avoit épouſée par amourette, cela eſt très-faux. Elle étoit de la famille des Tanfouraux de Dijon, qui eſt très-noble : il eſt certain qu'elle avoit été très-belle. L'Abbé dont il eſt queſtion, fut envoyé en Normandie pour y étudier, & s'y façonner aux Us & Coûtumes du Païs, en quoi il fit des progrès conſiderables. Il fut pourvû d'une bonne Cure en ce païs-là ; mais s'étant broüillé avec l'Archevêque de Roüen pour des affaires qui ne ſont pas venuës à ma connoiſſance, il avoit été obligé de ſe démettre de ſon Bénéfice, ſans pouvoir ſe réſerver une penſion, quoiqu'il en eût un aſſez grand beſoin. Il fallut après cette perte revenir à la Guadeloupe pour diſcuter ſes biens avec les enfans du ſecond lit de ſa mere, qui s'étoit remariée avec le Major de l'Iſle nommé du Cler, ſans ſe ſouvenir qu'elle étoit veuve du Gouverneur.

Notre Abbé tout en arrivant aux Iſles avoit acheté une Habitation à la Cabeſterre ; & quoiqu'il ne l'eût pas payée, il l'avoit échangée du conſentement du vendeur, avec un de nos voiſins nommé Lefevre d'Ambrié, qui étoit placé juſtement entre nos deux Habitations. Cette Terre étoit petite, & l'Abbé qui avoit de vaſtes deſſeins, l'élargiſſoit autant qu'il pouvoit, aux dépens de ceux qui ſe trouvoient à ſa portée. Mon prédeceſſeur avoit été aſſez bon pour ſouffrir pluſieurs choſes de cet homme ; & même pour conſerver la paix, ou pour gagner ſes bonnes graces, il avoit comme abandonné une grande piece de cannes où les beſtiaux de l'Abbe venoient paître tranquillement. Dès que je fus en charge, & que j'eus viſité les bornes de nos terres pour les mettre toutes en valeur, je le fis prier de retirer ſes beſtiaux de deſſus nos terres. Il répondit que les terres où ſes beſtiaux alloient paître, lui appartenoient. Je préſentai une Requête au Juge, afin de faire arpenter le terrain ſelon les titres de chacun. Le Juge la répondit, & ordonna à l'Arpenteur Juré de ſe tranſporter dans trois jours ſur les lieux pour reconnoître les anciennes bornes, & mettre les par- 1700.

1700. ties en poſſeſſion de ce qui leur appartenoit, ce que je ne manquai pas de faire ſigner à l'Abbé, qui croyant avoir trouvé une belle occaſion de montrer ce qu'il avoit appris en Normandie, me fit ſignifier une proteſtation de nullité de tout ce qui pourroit être fait au préjudice de ſes droits, juſqu'à ce qu'il eût recouvré tous les titres de la Terre qu'il avoit achetée. Je vis que ce commencement de chicanne nous meneroit loin; c'eſt pourquoi je m'adreſſai à l'Intendant. Je joignis à ma Requête une copie collationnée du Contrat d'achat de la Terre que poſſedoit l'Abbé du Lion, avec les derniers arpentages de nos terres & de celles de nos voiſins. L'Intendant ordonna que trois jours après la ſignification de ſon Ordonnance, l'Arpenteur Juré ſe tranſporteroit ſur les lieux, procederoit à la reconnoiſſance des bornes, tant en préſence, qu'abſence, & que le Juge Royal qui y ſeroit préſent comme délegué, mettroit chacune des Parties en poſſeſſion de ce qui leur appartenoit. Cela fut executé, & fâcha beaucoup l'Abbé contre moi. Je fis planter auſſi-tôt du manioc & du mil dans notre terrain qui étoit voiſin du ſien, & j'allai le prier de faire garder ſes beſtiaux.

beſtiaux. Il négligea de le faire : ſes beſ- 1700.
tiaux revinrent & nous firent du dommage : je les fis prendre deux & trois fois, & les lui renvoyai honnêtement : mais à la quatriéme je les fis ſequeſtrer, & il fallut pour les ravoir m'envoyer un billet à raiſon de cent livres de ſucre pour chaque bête, outre les frais de la priſe & du ſequeſtre. Malgré tout cela ſes beſtiaux revenant toujours, parce qu'ils étoient en trop grand nombre pour pouvoir ſubſiſter chez leur Maître, je pris le parti de les faire éclaircir, & de les payer ſuivant l'Ordonnance, qui défend de tuer les gros beſtiaux que l'on trouve en dommage ; ce que je faiſois ſans bourſe délier, avec les billets du Seigneur Abbé. A la fin il ſe laſſa : il fit garder ſes beſtiaux, dont le petit nombre rendoit la garde plus facile, & il ne tint pas à moi que nous ne fuſſions bons amis ; car nous nous vîmes pluſieurs fois, & ſans trois ou quatre incidens qui troublerent notre bonne intelligence, je croi que nous aurions bien vêcu enſemble.

Par malheur nos deux Négres Charrons s'en allerent Marons, & je ſçûs qu'ils ſe retiroient chez notre Abbé, où pour ne pas oublier leur métier, ils fai-

1700. ſoient des roües pour ſes cabroüets ou charettes. J'obtins un ordre du Gouverneur & main forte pour les aller prendre. Quelques Habitans qui étoient dans le même cas, ſe joignirent au Rafineur que j'envoyai avec l'Officier de Milice, & les Habitans commandez pour cette expédition, & on prit dix-ſept Négres Marons, du nombre deſquels étoient les deux que je cherchois. Les Habitans & moi nous contentâmes d'avoir nos eſclaves : mais il s'en trouva ſept qui appartenoient au ſieur Paſquier, alors Commis principal, ou Directeur de la Compagnie de Senegal, & à préſent Conſeiller au Conſeil Superieur de la Guadeloupe, homme terrible en matiere d'intérêt, & qui, quoique né au milieu de Paris, Ville, comme tout le monde ſçait, des plus ſimples & des plus commodes, pouvoit prêter le collet au plus habile Praticien Normand, celui-ci ne fut pas ſi complaiſant que moi. Il préſenta Requête au Juge, & fit interroger ſes Négres qui étoient en priſon, & fit informer contre l'Abbé du Lion, contre lequel il demanda que l'Ordonnance du Roi fût executée, & qu'outre l'amende il fût condamné à lui payer une piſtole par jour pour chaque Négre depuis le

jour qu'il avoit déclaré leur fuite au Greffe, juſqu'à celui qu'ils lui ſeroient remis. Cette affaire ſuffiſoit pour ruïner de fond en comble l'Abbé, s'il avoit été ruïnable, car la prétention ſeule de Paſquier alloit à plus de trois mille piſtoles, & les autres proprietaires des Négres pris chez lui n'auroient pas manqué de demander un pareil dédommagement. L'Abbé ſe défendoit, & Paſquier lui laiſſoit le champ libre, parceque ſes Négres qui étoient toujours en priſon, étoient aux frais de l'Abbé, & les piſtoles par jour couroient toujours. A la fin des perſonnes d'autorité s'en mêlerent, & obtinrent après beaucoup de difficultez que Paſquier reprendroit ſes Négres ſans attendre la déciſion du procès, & que l'Abbé du Lion en ſeroit caution juſqu'à ce tems-là. La guerre étant ſurvenuë, & les Anglois ayant fait une irruption à la Guadeloupe avant la fin du procès, les procedures furent ſuſpenduës, & le Donjon du Fort ayant été brûlé avec tous les papiers du Greffe qu'on y avoit retirez, l'Abbé du Lion auroit eu ſujet de ſe réjoüir de ce malheur, qui le devoit empêcher de ſubir une Sentence ruïneuſe & infamante, ſi la prévoyance de Paſquier ne l'avoit 1700.

1700. porté à ſe faire expédier des doubles en bonne forme de toute la procedure, dont il s'eſt ſervi dans la ſuite, mais dont je ne me ſuis pas mis en peine de ſçavoir le ſuccès, parceque je quittai la Guadeloupe peu de tems après que les Anglois ſe furent retirez.

On voit aſſez par ces differentès affaires, & par celle de la Poterie, qu'il vouloit établir, dont j'ai parlé dans un autre endroit, qu'il n'étoit guéres de nos amis : il crut avoir trouvé l'occaſion de ſe venger, en nous intentant un procès au ſujet d'un *Te Deum*, que feu M. du Lion ſon pere avoit fondé dans notre Egliſe, pour perpétuer la mémoire & les actions de graces de la Victoire qu'il avoit remportée ſur les Anglois échoüez aux Saintes après l'ouragan, qui fit périr leur Flotte en *1666*.

Cette Fondation dont le fond n'étoit que de deux mille livres de Sucre, faiſant cent livres de Sucre de rente, fut employée par le Fondateur à l'achat d'un petit Magaſin dans le Bourg S. Loüis ; mais il y avoit bien des années que la riviere avoit emporté ce Magaſin avec le reſte du Bourg, de ſorte que l'obligation du *Te Deum* ceſſoit de plein droit, puiſque la rente avoit ceſſé. Cependant nos

Peres ne laiſſoient pas de le chanter par dévotion, mais ils ſe diſpenſoient d'y inviter ceux de la famille du Fondateur, comme ils faiſoient auparavant, quoique ce fût par pure honnêteté, & ſans aucune obligation. 1700.

L'Abbé crut avoir un beau champ de nous chagriner, d'autant plus que j'étois abſent, & que le Pere Imbert notre Superieur n'étoit pas homme d'affaire. Il préſenta donc une longue Requête, dans laquelle il ſe ſervit de quantité d'expreſſions peu convenables à lui & à nous, le Superieur de notre Miſſion à qui elle fut ſignifiée, l'envoya auſſi-tôt à un nommé Bouté Procureur, qui avoit occupé quelquefois pour nous; j'arrivai ſur ces entrefaites, j'envoyai chercher le Procureur & la Requête, & au lieu de répondre au principal, on s'inſcrivit en faux contre les qualitez que l'Abbé du Lion y prenoit, les voici.

Supplie humblement Meſſire Claude, Charles, Albert, Jean-Baptiſte, Ceſar, Antoine, du Lion de Lion, Chevalier, Prêtre, Bachelier en Theologie, Seigneur de Poinſſon, Poinſſonnet, & autres lieux, & Abbé du Lion.

Quoique ces qualitez paroiſſent un peu longues, ce n'étoit encore que celles

1700. des jours ouvriers : car quand c'étoit un Contrat, ou quelque autre piéce de conſéquence, on avoit auſſi-tôt fait d'écrire les Litanies des Saints que ſes noms de Batêmes : & ceux de ſes Terres & Seigneuries imaginaires étoient encore en plus grand nombre. L'Abbé du Lion fut étrangement ſurpris de cette procedure, il ne s'y attendoit nullement ; il crut que le meilleur parti étoit de porter ſes plaintes au Gouverneur, de l'inſulte qu'il prétendoit qu'on lui faiſoit, mais il ne ſçavoit pas qu'on avoit pris les devans & que le Gouverneur étoit ravi de voir mortifier ſa vanité. De ſorte que notre Procureur ne laiſſa pas d'aller ſon chemin, & de faire ſignifier ſes moyens de faux, qui étoient 1°. Que dans l'extrait Baptiſtaire de l'Abbé du Lion, il ſe nommoit ſimplement Claude-Jean-Baptiſte, & qu'il importoit de ſçavoir contre qui nous avions à faire pour pouvoir agir contre une perſonne réellement exiſtente, & non contre un fantôme habillé de tant de noms, ſujet par conſéquent à être déſavoüé. 2°. Que feu M. du Lion ſon pere ne prenoit point le ſurnom de du Lion de Lion, & que même il ne le pouvoit pas prendre, ne joüiſſant point du privilege de certains

Religieux auſquels on pourroit apliquer 1700.
ce que le Prophéte Royal a dit bien des ſiécles avant qu'ils vinſſent au monde : *Accipient in vanitate civitates ſuas* ; & d'ailleurs n'étant pas né à Lion. 3°. Que la qualité de Chevalier ne s'accordoit point chez lui avec celle de Prêtre, parceque quoiqu'il fût Gentilhomme, il n'étoit point Chevalier de Malte, & qu'à l'égard de la qualité de Chevalier Banneret, que prennent les Seigneurs titrez, & qui peuvent lever Bannieres ſur leurs Sujets, il étoit conſtant que ſon pere ne l'avoit jamais priſe. 4°. Qu'il étoit abſolument faux qu'il fût Bachelier en Theologie, puiſqu'il conſtoit par le procès qu'il avoit eu avec les enfans du ſecond lit de ſa mere, qu'il avoit fait toutes ſes études à Roüen, & non autre part, où tout le monde ſçait qu'il n'y a point d'Univerſité qui puiſſe donner ce grade. 5°. Que les qualitez des Seigneuries de Poinſſon, Poinſſonnet & autres lieux, n'avoient jamais été priſes par feu M. du Lion ſon pere, ce qui étoit un grand préjugé contre lui, & enfin qu'il étoit abſolument faux qu'il fût Abbé du Lion, c'eſt-à-dire, titulaire d'une Abbaye qui porte ce nom, puiſqu'il ne s'en trouvoit aucune de ce

1700. nom dans toute la France, ni dans tout le reſte du monde Chrétien.

La ſignification qu'on lui fit de ces Moyens de faux le penſa déſeſperer, mais comme l'affaire étoit ſans reméde, & que notre Procureur prétendoit lui faire rayer ſes qualitez, il eut recours au Gouverneur, & le pria d'accommoder cette affaire. Nous y donnâmes les mains auſſi tôt. L'Abbé ſe déſiſta des fins de ſa Requête, & promit de ne nous inquiéter jamais au ſujet du *Te Deum*, & nous conſentîmes de le laiſſer joüir paiſiblement & tranquillement de tous ſes noms, titres & qualitez, excepté dans les procès qu'il pourroit avoir avec nous.

CHAPITRE XV.

DU TABAC.

LE Tabac eſt une plante originaire de l'Amérique, & qui lui eſt tellement propre, que quelque ſoin qu'on ait pris en la cultivant dans les autres parties du monde où l'on a porté ſa graine, on n'a jamais pû y en élever qui ap-

prochât de celui qui croît dans le monde nouveau.

Il ne paroît pas que les Eſpagnols en ayent trouvé l'uſage établi dans les grandes Iſles, c'eſt-à-dire, à Saint Domingue, Couve & la Jamaïque, où ils s'arrêterent dans les commencemens de leurs découvertes. Ce ne fut que vers l'an 1520. qu'ils trouverent cette plante dans le Jucatan, Province de la terre ferme. Ils lui donnerent le nom de *Tabacco*, dont on a fait celui de Tabac, parceque cette plante croiſſoit à merveille, & qu'on en cultivoit une très-grande quantité aux environs de la Ville de Tabaſco : & aſſûrément elle méritoit bien de porter le nom du païs où l'on en avoit fait la premiere découverte, & où les Eſpagnols commencerent à s'en ſervir à l'imitation des Indiens. Origine du Tabac.

M. Pourchot, dans ſa Philoſophie, s'eſt trompé, quand il a dit, que les Portugais ont apporté le Tabac en Europe de l'Iſle de Tabaco. Cette Iſle qui eſt une des Antiſles n'a jamais été en leur pouvoir, & n'avoit jamais été habitée, ni cultivée avant l'an 1632. qu'une Compagnie d'Hollandois ou Fleſſingois y établit une Colonie, qui la nomma la nouvelle Ovacre, pr[illegible] d'un ſiécle Erreur de M. Pourchot.

1700. après que le Tábac a été connu en Europe. Cette Colonie a été détruite en 1678. par M. le Maréchal d'Etrées, & depuis ce tems là l'Iſle eſt demeurée déſerte.

Le Tabac a été en uſage en Eſpagne, & en Portugal bien des années avant d'être apporté en France. Jean Nicot Maître des Requêtes, Ambaſſadeur de François II. auprès de Sebaſtien Roi de Portugal l'apporta en France en 1560. & le préſenta à la Reine Catherine de Medicis, & au Grand Prieur. Cette Princeſſe & ce Seigneur lui donnerent chacun leur nom, pour le mettre en vogue, ſoit qu'ils y euſſent reconnu quelque vertu particuliere, ſoit qu'ils vouluſſent ſe faire un honneur dans le monde en y introduiſant une nouveauté, & quoique ce fût la même herbe, on ne laiſſa paſſa de la nommer tantôt l'herbe à la Reine, & tantôt l'herbe au Grand Prieur; ce qui n'empêcha pas ceux à qui l'Ambaſſadeur Nicot en avoit donnée, de l'appeller par reconnoiſſance la Nicotiane.

Par qui il fut apporté en France.

Ses differens noms.

Le Cardinal de Sainte Croix, qui avoit été Nonce en Portugal, & Nicolas Tornaboni qui l'avoit été en France, revenans de leurs Nonciatures l'apporterent en Italie, elle y fut d'abord connuë ſous le nom d'herbe ſainte, ſurnom que

les Eſpagnols lui avoient donné à cauſe des vertus extraordinaires qu'ils publioient y avoir remarquées. Je ſerois pourtant aſſez porté à croire que les Eſpagnols qui poſſedoient bien avant ce tems-là le Royaume de Naples l'avoient fait connoître en Italie avant ces deux Prélats ; mais comme après le mal Américain qu'ils avoient apporté, & dont ils avoient déja infecté bien des païs, on craignoit tout ce qu'ils apportoient du nouveau monde, excepté l'or & l'argent ; il n'avoit pas fallu moins que le pouvoir de ces deux Prélats, pour établir l'uſage d'une choſe auſſi nouvelle, & qui avoit déja autant d'Adverſaires que de Partiſans. 1700.

Par qui il a été introduit en Italie.

C'eſt le mal de Naples.

Car il eſt bon de ſçavoir que le Tabac ne fut pas également bien reçû de tout le monde. Cette plante fut comme une pomme de diſcorde, qui alluma une guerre très vive entre les ſçavans. Les ignorans en grand nombre y prirent parti, auſſi-bien que les ſçavans, & les femmes même qui ne furent pas des dernieres à ſe déclarer pour ou contre une choſe qu'elles ne conoiſſoient pas mieux que les affaires ſérieuſes, qui ſe paſſoient en ce tems-là, où elles n'avoient pris que trop de part.

Les differents en matiere de Religion.

1700. On peut croire que les Médecins n'oublierent pas de faire valoir en cette occaſion le droit qu'ils ſe ſont acquis de juger de toutes choſes. Quoiqu'ils n'euſſent jamais vû, ni entendu parler de tabac, ils ne laiſſerent pas de diſcourir ſur ſa nature, ſes proprietez & ſes vertus, comme s'il eût été connu par toute la terre habitée des le tems de Galien, d'Hipocrate & d'Eſculape. Il eſt vrai, que raiſonnans comme ils faiſoient, ſans principes, ils ne s'accordoient preſque jamais. Les uns le faiſoient froid, les autres chaud. Ceux-ci le temperoient avec des drogues refrigerentes; les autres corrigeoient ſa froideur avec des aromates. Mais tous s'accordoient en ce point de donner force recettes & ordonnances ſur la maniere de le préparer, & d'en uſer ſelon l'âge, les forces, & le tempérament des gens. Ils marquoient exactement la quantité qu'on en devoit prendre, & le tems. Tel le devoit prendre à jeun après avoir craché & mouché un certain nombre de fois: un autre ne s'en pouvoit ſervir qu'après avoir mangé. Celui-ci n'en devoit uſer que le ſoir, cet autre qu'à midi. On l'accommodoit, on le diverſifioit en une infinité de manieres, chaque jour produiſoit quelque nouvelle

Differens entre les Medecins ſur le tabac.

découverte, on le mettoit à toutes sor- 1700.
tes de sauces, & comme assez souvent les maladies n'ont point d'autre cause qu'une imagination blessée, il est presque incroyable combien les Médecins firent de cures surprenantes sur ceux qui avoient l'imagination frapée des vertus du tabac. Cela alla si loin, qu'on fut sur le point d'abandonner tout le reste des médicamens, pour ne plus se servir que de cette plante; & je pense que cela seroit arrivé, si ceux qui par leur caractere ont droit d'imposer à tout le monde avoient été d'accord entr'eux.

Les Chimistes remplirent leurs alambics de tabac. On en tira de l'huile, du sel, de l'eau, des esprits, & mille autres semblables babiolles que l'on employa en toutes sortes de maladies, le plus souvent aux dépens de ceux qui avoient la bonté de se prêter à ces sortes d'expériences; & malgré tout ce que pouvoient dire les gens qui avoient conservé leur raison assez entiere pour ne se pas laisser prévenir pour ou contre le tabac avant que le tems ou le hazard l'eussent fait connoître plus à fond, on en fit une Medecine presque universelle.

Ses cendres, à ce qu'on disoit, guéris-

1700. ſoient la galle & le farcin. Etant pris en poudre, il guériſſoit les rhumatiſmes, les fluxions ſur les yeux, les larmes involontaires, les douleurs de tête ordinaires, les migraines, l'hidropiſie, la paraliſie, & généralement tous les accidens qui arrivent par l'acreté des humeurs, leur trop grande abondance, & leur extravaſion hors de leurs canaux naturels. Rien n'étoit meilleur pour rendre au ſang ſa fluidité, régler ſon mouvement & ſa circulation. On s'en ſervoit comme d'un ſternutoire infaillible, pour rappeller à la vie ceux qu'une apoplexie violente, ou une létargie formée avoient déja étendu dans le cercuëil. C'étoit un puiſſant ſecours pour les femmes qui étoient dans les douleurs de l'accouchement. Un reméde aſſûré contre les paſſions hiſteriques, les vapeurs, les inquiétudes, la mélancolie noire, la manie. Ceux qui en uſoient n'avoient rien à craindre de l'air le plus mauvais & le plus corrompu; la peſte, la verolle, le pourpre, les maladies populaires qui ſe communiquent le plus aiſément, n'avoient garde d'approcher d'eux. Il fortifioit la mémoire, il rendoit l'imagination féconde, jamais les ſçavans n'étoient plus en état de s'appliquer à l'é-

Vertus attribuées au tabac en poudre.

tude des choſes les plus abſtraites, & les plus difficiles, que quand ils avoient le nez bien rempli de tabac.

Ceux qui en prenoient en machicatoire (car le tabac en poudre n'étoit pas le ſeul qui fût en uſage) en diſoient bien d'autres merveilles. Selon eux il ſuffiſoit tout ſeul aux beſoins les plus ordinaires, & les plus preſſans des hommes; puiſqu'il ôtoit le ſentiment de la faim & de la ſoif, qu'il empêchoit la diminution des forces, & qu'il conſervoit tout ſeul, & ſans le ſecours d'aucune autre choſe, toute la ſanté, & tout l'embonpoint qu'on remarquoit dans les perſonnes les mieux nourries.

On prétendoit avoir des experiences réiterées une infinité de fois dans preſque tous les climats de la terre, qu'une demie once de tabac de 24 en 24 heures, avoit ſoûtenu des Soldats ſans boire ni manger, dans les plus rudes travaux de la guerre, non pas des journées, mais des ſemaines entieres, ſans qu'ils euſſent ſenti les plus legeres atteintes de la faim & de la ſoif, & ſans que leurs forces euſſent été diminuées le moins du monde.

Rien, à les entendre, n'étoit plus propre pour purger la bile, tenir le ventre

1700. libre, décharger le cerveau des ſeroſitez qui lui ſont ſi nuiſibles, empêcher ou guérir les douleurs des dents, détourner toutes ſortes de fluxions. On n'y trouvoit à redire, que la mauvaiſe odeur dont l'haleine de ceux qui en uſoient étoit infectée, qu'il n'étoit pas poſſible de corriger même en ſe lavant la bouche avec quantité d'eau-de-vie.

Mais ceux qui en diſoient le plus de bien, & qui en conſommoient auſſi une plus grande quantité étoient les fumeurs.

On publioit que cette plante avoit été de tout tems en ſi grande véneration chez les Ameriquains, que c'étoit le parfum & l'encens le plus agréable qu'ils puſſent offrir à leurs dieux. Leurs Prêtres ne voyoient rien dans l'avenir qu'au travers d'une épaiſſe fumée de tabac, dont ils rempliſſoient le lieu où ils conſultoient leurs Divinitez, & dont ils humoient une ſi grande quantité, qu'ils en tomboient comme yvres aux pieds des Autels, où après avoir demeuré un certain eſpace de tems, ils ſe relevoient remplis d'un entouſiaſme divin, & rendoient des réponſes bonnes ou mauvaiſes, mais toujours obſcures & ambiguës à ceux qui les avoient conſultez. Il n'y

Vertus & privileges du tabac en fumée.

avoit pas juſqu'aux Médecins, qui ne décidoient rien ſur le ſort de leurs malades, qu'après s'être amplement parfumez de tabac. 1700.

Il étoit inoüi qu'on eût jamais décidé aucune affaire d'Etat, que tous les Conſeillers n'euſſent été au moins à demi enyvrez de la fumée du tabac; coûtume qui ſelon quelques voyageurs modernes s'obſerve encore aujourd'hui chez les Indiens de l'Iſthme de Darien, où dès que les anciens ſont aſſemblez pour quelque cauſe que ce puiſſe être, avant de traiter aucune affaire, un jeune garçon ſe préſente avec un gros bout de tabac à la bouche, dont il ſouffle la fumée ſur le viſage des aſſiſtans les uns après les autres, qui reçoivent ce parfum avec tant de plaiſir, que pour n'en perdre que le moins qu'il eſt poſſible, ils font de leurs mains une eſpéce d'entonnoir, pour conduire cette fumée dans leurs narines.

Je ne finirois point, ſi je voulois rapporter tout ce qu'on diſoit à la loüange de cette fumée. Elle réjoüiſſoit l'eſprit, elle diſſipoit le chagrin, & comme elle agiſſoit bien plus puiſſamment ſur le corps, que quand on prenoit le tabac de quelqu'une des autres manieres que j'ai

1700. rapportée ci-devant, on prétendoit qu'elle procuroit les mêmes avantages bien plus promptement, & bien plus sûrement.

On assûroit que l'eau de tabac mise dans les yeux aiguisoit la vûë, la conservoit, la fortifioit, & qu'elle effaçoit les rousseurs & autres taches du visage.

Qu'étant prise par la bouche, elle guérissoit la courte haleine, l'asthme, la phtisie, les fiévres tierces & quartes, les rhumatismes, l'hidropisie, les douleurs du foye. Qu'elle arrêtoit le sang qui s'extravasoit du poulmon, qu'elle facilitoit l'accouchement. Qu'étant appliquée sur l'extrémité des doigts dépoüillez de leurs ongles, elle les faisoit promptement revenir.

Si on s'en servoit en fomentation, elle guérissoit la foibleſſe des nerfs, & les douleurs causées par des luxations, & des catharres froids.

L'huile de tabac mise dans les oreilles guérissoit la surdité. Appliquée sur le visage, elle en ôtoit les bourjons & les dartres. Si on en oignoit les parties affligées de goûte, ou de sciatique, elle appaisoit la douleur, résolvoit l'humeur âcre qui en est la cause, ouvroit les po-

res, faisoit transpirer, fortifioit mer- 1700.
veilleusement les nerfs. Elle étoit encore excellente pour les piquûres, & guérissoit toutes sortes de playes promptement, & sans supuration. En un mot, c'étoit la Médecine universelle, & c'étoit-là justement ce qui décrioit le tabac chez les gens qui n'étoient point préoccupez. Car on ne pouvoit pas nier que le tabac ne fût bon à bien des choses, mais qu'il fût propre à tout, c'étoit le détruire au lieu de le faire valoir. Pour moi, je suis persuadé que c'est un purgatif excellent, & très-prompt, & ce qui m'en a convaincu, est l'histoire que je vais rapporter.

Un des plus considérables Habitans de la Cabesterre de la Martinique, de la Paroisse de la Balle-Pointe, mariant une de ses filles à un homme de condition, crut que son Cuisinier Négre ne pourroit pas conduire les repas qui devoient accompagner un mariage de cette conséquence, il fit venir le meilleur Traiteur qui fût au Fort Saint Pierre, qu'il chargea de l'appareil de tous ces festins. Le Négre cuisinier ne pût souffrir le tort qu'il prétendoit que son Maître lui faisoit en cette occasion; & pour s'en venger, il résolut de troubler toute la fête.

1700. Il gliſſa pour cet effet deux morceaux de tabac dans deux Coqs d'Inde, que le Traiteur mettoit en daube pour être ſervis froids à déjeûné. On les ſervit en effet, ils furent trouvez excellens, preſque tout le monde en voulut goûter, mais il ne ſe paſſa pas un quart d'heure, que le Négre vit la réüſſite de ſon projet. Les conviez les uns après les autres commencerent à ſe trouver mal ; ceux qui avoient pris une doze un peu trop forte de cette nouvelle Médecine vomiſſoient juſqu'au ſang, ſans compter ce qu'ils rendoient par le bas ; les autres ſouffroient de cruelles tranchées, juſqu'à ce qu'ils fuſſent débouchez. En un mot, la fête fut troublée, on crut tout le monde empoiſonné. Le Chirurgien de la maiſon envoya chercher en diligence tous ſes Confreres aux environs, qui faiſant l'anatomie des viandes, qui avoient été ſervies ſur la table, trouverent enfin les deux bouts de tabac : ce qui découvrit tout le miſtere. On ſe hâta d'aider par des lavemens, ceux qui n'avoient que des tranchées, & par des cordiaux, ceux qui faiſoient de trop grandes évacuations ; les moins malades furent ſur pied au bout de douze ou quinze heures, quelques autres en garderent le lit

pendant deux jours. Après cela qu'on diſe qu'il y a au monde un purgatif comme le tabac. Ceux qui voudront faire des Coqs-d'Inde purgatifs en ont ici la recette. Je les prie ſeulement de ſe ſouvenir qu'il faut uſer avec modération de ce remede, parceque l'excès qu'on en feroit, pourroit avoir des ſuites fâcheuſes. 1700. Coq-d'Inde purgatif.

Cependant malgré les avantages ſi conſidérables qu'on prétendoit avoir trouvez dans le tabac, il ne laiſſa pas d'être attaqué par de très-puiſſans adverſaires. Ceux qui n'aimoient pas les nouveautez, ne pouvoient ſouffrir qu'on déplaçât, & qu'on rejettât comme inutiles tous les médicamens anciens, pour ne ſe plus ſervir que de cette plante. Ils révoquoient en doute ce qu'on en diſoit de meilleur, & ils ne manquoient pas de raiſons pour perſuader que les guériſons qu'on lui attribuoit avoient d'autres cauſes.

Avec tout cela l'uſage de cette plante ne laiſſa pas de s'établir plus promptement qu'on n'auroit oſé ſe l'imaginer. De l'Amérique il ſe répandit juſqu'au fond des Indes Orientales, juſqu'au Japon. Il paſſa des Moſcovites aux Tartares Orientaux : il inonda toute l'Afri-

1700. que, l'Aſie mineure, la Grece, la Hongrie, la Pologne, toute l'Allemagne, les Royaumes du Nord. Jamais choſe ne fut reçûë ſi univerſellement, quoiqu'elle trouvât par tout des contradictions, des empêchemens, & des oppoſitions, qui ſembloient la devoir étouffer dans ſon berceau. Car il ne faut pas croire qu'il n'y eût que des écrivains qui la combattirent avec la plume; les plus puiſſans Monarques ſe déclarerent contr'elle.

Le Grand Duc de Moſcovie Michel Federovits, voyant que la Capitale de ſes Etats, avoit été preſque entierement conſommée par le feu deux ou trois fois, par l'imprudence des fumeurs, qui s'endormoient la pipe à la bouche, & mettoient le feu à des maiſons, qui n'étant que de bois, & fort preſſées, expoſoient tout ſon peuple à une ruïne entiere, il défendit l'entrée & l'uſage du tabac dans tous ſes Etats; premierement, ſous peine du foüet, qui eſt un châtiment très-cruel en ce païs-là; enſuite ſous peine d'avoir le nez coupé, & enfin de perdre la vie.

Pluſieurs Princes ont défendu l'uſage du tabac.

Amurath IV. Empereur des Turcs ſuivit cet exemple, & défendit le tabac dans tout ſon Empire, ſous peine de la

vie. Ce zelé Muſulman étoit perſuadé 1700.
que cette plante devoit être abhorrée des veritables Mahometans autant que le vin, puiſqu'elle produiſoit le même effet, qui eſt de troubler la raiſon.

Le Roi de Perſe Seac Sophi, fils de Miſa, fit les mêmes defenſes, & ſous les mêmes peines. Ces Princes aimoient mieux ſe priver des gros droits qu'ils pouvoient mettre ſur le tabac, que d'en laiſſer établir l'uſage dans leurs Etats. Leurs ſucceſſeurs plus intereſſez n'ont pas ſuivi leur exemple, ce qui paroît par l'incroyable conſommation qui ſe fait de cette plante dans tous ces pais-là.

Nous ne voyons point que les Monarques d'Occident ayent porté ſi loin la ſéverité contre leurs Sujets, qui uſoient du tabac. Les uns ſe ſont contentez de le charger de droits exorbitans, leur politique a eu de bonnes raiſons, pour en permettre l'entrée à ce prix-là, & en laiſſer établir l'uſage, qui s'eſt à la fin changé en neceſſité.

Les autres ont crû être obligez de déſabuſer leurs Peuples des vertus qu'on ſuppoſoit dans cette plante, parce qu'ils n'en étoient point du tout perſuadez.

Jacques Stuart Roi de la Grande-Bretagne, Succeſſeur de la Reine Eliſa-

1700. beth, publia un Traité excellent qu'il avoit compoſé ſur le tabac, dans lequel il fit voir l'inutilité de cette plante, & les accidens qui en arrivoient par le mauvais uſage qu'on en faiſoit.

Livres publiez contre l'uſage du tabac.

Chriſtian IV. Roi de Dannemarck engagea Simon Paulus ſon Médecin, de compoſer un Ouvrage contre l'uſage immoderé du tabac. Il le fit, & prouva très ſolidement, que ceux qui prennent du tabac en poudre en quantité, ſont ſujets à perdre l'odorat, & à tomber dans des accidens encore plus fâcheux; & que celui qu'on prend en fumée pénetroit le cerveau, le gâtoit, & faiſoit une croute noire ſous le crâne, comme on l'avoit remarqué dans pluſieurs têtes de fumeurs qu'on avoit ouvertes.

Theſes de Médecine contre le tabac.

Et nous avons vû de nos jours des Theſes de Médecine imprimées à Paris, dont la Traduction Françoiſe a été dédiée à M. Fagon, Premier Médecin du Roi, dans leſquelles on avoit rapporté & loüé, ce qu'il y a de bon & d'aſſûré dans le tabac; on combat par des raiſons très ſolides le trop fréquent uſage qu'on en fait, & on montre les inconveniens qui en arrivent, & les dangers auſquels on s'expoſe, quand on en uſe, comme la plûpart font, ſans régle & ſans diſcrétion.

Cette

Cette Thèse fut soûtenuë le 26 Mars 1699. dans les Ecoles de Médecine, par M. Claude Berger, Parisien, Bachelier en Médecine, qui devoit avoir pour Président M. Fagon. La question étoit si le fréquent usage du tabac abregeoit la vie. *An ex Tabaci usu frequenti vitæ summa brevior* ! Et on concluoit fort démonstrativement que l'usage fréquent de cette plante l'abregeoit *Ergo ex frequenti Tabaci usu vitæ summa brevior.* Que dire après cela, les Fermiers du Tabac n'avoient-ils pas à craindre une ruïne entiere ? Car tout le monde veut vivre, & comment esperer une longue vie après un arrest si solemnel. Une circonstance singuliere, qui accompagna cet acte, remit le calme chez les preneurs, & chez les vendeurs de tabac. M. Fagon n'ayant pû se trouver à cette Thèse, chargea un autre Medecin d'y présider pour lui. Celui-ci fit de son mieux, on ne pouvoit rien ajoûter à ce qu'il disoit contre le tabac, il encherissoit sur les réponses du Soûtenant : jamais on n'avoit entendu des preuves si convainquantes de la mauvaise qualité du tabac. Mais son nez n'étoit pas d'accord avec sa langue : car on remarqua, que pendant tout le tems que l'acte dura, il eut toujours sa taba- 1700.

1700. tiere à la main, & ne ceſſa pas un moment de prendre du tabac. Etoit-il bien convaincu de ce qu'il vouloit perſuader aux autres ? Je le laiſſe à penſer à mes Lecteurs.

Mais que ne peut point la prévention, quand elle s'eſt une fois emparée de l'eſprit des hommes ? Elle l'emporta en effet en faveur du tabac, malgré tout ce qu'on pût dire & faire contre lui. On ſe porta à en prendre avec une eſpéce de fureur, qui ne permit plus de diſtinguer ni les lieux, ni les tems, ni les âges, ni les ſexes, ni les tempéramens, ni les perſonnes. Tel n'en avoit jamais pris qui dans deux ou trois jours s'en fit une habitude ſi forte, s'y aſſervit tellement, qu'il ſe réveilloit la nuit exprès pour en prendre, qu'il en prenoit en mangeant, en converſant, en marchant, en travaillant, en priant. On le regarda comme le lien de la ſocieté, la choſe la plus néceſſaire qu'il y eût au monde ; que dis-je ? On s'étonna comment on avoit pû vivre tant de ſiécles ſans tabac, & on s'imagina qu'on ceſſeroit de vivre dès qu'on ceſſeroit d'en uſer. On pouſſa la choſe ſi loin, qu'on ne pouvoit plus être un moment ſans en prendre. On en prenoit juſques dans les Egliſes, ſans que

la préſence de Dieu qu'on y adore, & le Sacrifice redoutable qu'on lui offre, puſſent inſpirer le reſpect, le recuëillement & l'attention que des Chrétiens convaincus de la verité de leur Religion, devoient avoir naturellement : de ſorte que Urbain VIII. fut obligé pour remedier à cet abus, qui alloit juſqu'à la profanation, de publier une Bulle, par laquelle il excommunioit, *ipſo facto*, tous ceux qui prendroient du tabac dans les Egliſes. Si ſes Succeſſeurs avoient eu le même zèle, & la même vigilance, on auroit peut-être entierement extirpé cet acte d'irréligion : mais ſoit par négligence, ſoit qu'ils ſe fuſſent apperçûs que le mal étoit devenu plus puiſſant que les remédes qu'ils y pouvoient apporter, nous ne voyons point qu'aucun Pape depuis Urbain VIII. ait fait aucune démarche pour s'oppoſer à ce torrent d'irréverence. Il n'y a eu que Clement XI. qui défendit ces années paſſées par une Bulle, de prendre du tabac dans l'Egliſe de Saint Pierre, ſous peine d'excommunication, mais comme il n'eſt point parlé dans la Bulle, ni du Veſtibule de cette Egliſe, ni des autres Egliſes, on a pris ce ſilence, & cette exception pour une permiſſion tacite, d'en

1700.

Bulle de Urbain VIII. contre le tabac.

Autre Bulle de Clement XI.

1700. prendre dans ce lieu-là, & dans les autres Egliſes, & même comme une eſpéce de révocation de la Bulle d'Urbain VIII. dont il ſemble qu'on reſtraint l'excommunication à la ſeule Egliſe de S. Pierre.

Voilà une Hiſtoire abregée de la découverte & des progrès du tabac, auſſi-bien que de ſes proprietez, & des oppoſitions qu'il a eu à ſoûtenir. Ceux qui en voudront ſçavoir davantage ne manqueront pas d'Auteurs, qui leur apprendront tout ce dont ils pourront ſouhaiter d'être inſtruits, pour & contre cette plante.

Quoique je ſois aſſez informé de la maniere dont on cultive le tabac hors de l'Amérique, j'ai cru me devoir renfermer dans la deſcription de celui-là, auſſi bien tous les autres tabacs ne ſont que des plantes avortées en comparaiſon de celui de l'Amérique; c'eſt donc de lui uniquement dont je vais parler.

C'eſt une erreur, où quelques Ecrivains ſont tombez de diſtinguer le tabac en mâle & en femelle, & petit tabac.

On reconnoît en Amérique quatre ſortes de tabac, que l'on diſtingue les uns des autres, par la figure de leurs feüilles, & point du tout par leurs gens

res prétendus. Ils fleuriſſent & portent tous de la graine également bonne, pour ſe reproduire. Chaque eſpece ſe multiplie d'elle-même, ſans aucune alteration ou diminution, que celle qui lui peut arriver de la part du terrain où elle eſt ſemée, ou tranſplantée. 1700.

Quatre eſpéces de tabac.

La premiere eſpece eſt le tabac ou Petun verd, que les Habitans nomment ſimplement le grand Petun. Il eſt ainſi appellé à cauſe de la grandeur de ſes feüilles, & de la beauté de leur coloris. Elles ont pour l'ordinaire vingt-quatre à vingt-ſix pouces de longueur, & depuis douze juſqu'à quatorze pouces de large. Elles ſont épaiſſes, charnuës, cotonées, maniables, d'un très-beau verd; mais comme elles ſont délicates & remplies de beaucoup de ſuc, elles diminuent conſiderablement en ſéchant, ou comme on dit dans le païs, à la pente, c'eſt-à-dire, lorſqu'étant attachées à des perches ou gaulettes, on les expoſe à l'air pour les faire ſécher autant qu'il eſt néceſſaire, pour les pouvoir mettre en corde, & enſuite en rouleau ou rolle, comme parlent les Habitans. Cette diminution ou déchet eſt cauſe qu'on cultive moins cette eſpece, que celle qu'on nomme tabac à langue.

Petun ou tabac verd ou autrement grand Petun, premiere eſpece.

1700. Celui ci a les feüilles à peu près de même longueur que le précedent ; mais elles ne paſſent pas ſept à huit pouces de largeur. Le rapport qu'elles ont avec une langue de bœuf lui a fait donner le nom de tabac à langue. Elles ſont charnuës, épaiſſes, fortes, liantes, graſſes & douces au toucher ; avec cela elles ſont moins remplies de ſuc & d'humidité que celles du grand Petun, ce qui fait qu'elles ſe conſervent mieux, & qu'elles ne ſouffrent preſque point de déchet ou de diminution à la peine. C'eſt particulierement cette eſpece qu'on cultive ſur tout aux Iſles du Vent. C'eſt-à-dire, à la Martinique, la Guadeloupe, Marie-Galante, Saint Chriſtophe, les Saintes, la Barbade, la Grenade, la Barboude, Antigue, Nieves, Monſarrat, la Dominique, Sainte Alouſie, Saint Vincent, Sainte Croix & les Vierges, que l'on appelle auſſi les Antiſles ou les Iſles Caraïbes. Au lieu que les Iſles de Portric, Saint Domingue, Couve ou Cuba, la Jamaïque, la Tortuë, l'Iſle à Vache, & autres voiſines ſont appellées les Iſles de ſous le Vent. Les premieres ſont à l'Eſt, & par conſéquent au vent des autres, parceque les vents aliſez qui ſouffient preſque toujours, viennent de la

Tabac à langue, ſeconde eſpece.

Ce que l'on entend par les Iſles du Vent, & les Iſles de ſous le Vent.

Bande de l'Eſt, & paſſent par ces premieres Iſles avant d'aller rafraîchir les autres. 1700.

La troiſiéme eſpece eſt le tabac d'Amazone, ainſi nommé, parceque ſa graine a été apportée des environs de la riviere de ce nom, qui eſt ſous la Ligne, & qui ſépare le Breſil des terres de Cayenne. La feüille de ce tabac eſt auſſi longue que celles des deux eſpéces précedentes, mais elle eſt beaucoup plus large, & ronde à ſon extrêmité; ce qu'elle a encore de particulier qui la diſtingue des autres, eſt, que les petites nervûres ou côtes qui ſoûtiennent la feüille tombent perpendiculairement ſur la groſſe côte du milieu, au lieu que dans les autres eſpéces elles ſuivent le contour de la feüille, & vont en biaiſant vers la pointe. Tabac d'Amazone, troiſiéme eſpece.

Les feüilles de cette eſpece ſont fort épaiſſes, fort charnuës, bien nourries, & quoiqu'elles paroiſſent remplies de beaucoup de ſuc, elles ne diminuent preſque point à la pente. Ce tabac eſt donc d'un très-grand rapport; & aſſûrément il pourroit paſſer pour le meilleur des trois eſpeces, ſi on pouvoit s'en ſervir auſſi-tôt qu'il eſt fait, comme on ſe ſert des autres; mais il a une odeur ſi

1700. forte & ſi déſagreable, qu'il faut y être accoûtumé de longue main, pour n'être pas étourdi & provoqué au vomiſſement quand on s'en ſert, ſoit en fumée, ſoit en poudre, ſoit en mâchicatoire, lorſqu'il eſt nouveau. Ce défaut ſe corrige pourtant à meſure qu'il vieillit; & ceux qui en ont gardé, l'ont trouvé excellent au bout de douze ou quinze mois. Mais comme on cherche par tout, & ſur tout aux Iſles, un débit prompt & un profit préſent, & que pour l'ordinaire les affaires des Habitans ſont dans une ſituation à ne pouvoir pas attendre ſi longtems le revenu de leur travail, ils aiment mieux ſe paſſer du produit conſidérable qu'ils auroient en cultivant ce Tabac, que de le laiſſer dans leurs Magaſins le tems néceſſaire pour lui faire perdre cette mauvaiſe qualité.

Mauvaiſe qualité de ce Tabac quand il eſt nouveau.

Je ſçai pourtant par experience que quand on le met reſſuer pendant ſept ou huit jours après qu'il a été à la pente le tems ordinaire pour être prêt à mettre en corde, & qu'on l'expoſe une ſeconde fois à l'air pendant une couple de jours ſeulement, il devient auſſi doux & d'une odeur auſſi agréable que celui des autres eſpeces. C'eſt aux Habitans à voir ſi cette augmentation de travail ſera ſuffi-

Remede à ce défaut.

ſamment compenſée par l'augmentation du profit qu'ils trouveront en le cultivant. 1700.

Tabac de Verine, quatriéme eſpece.

La quatriéme eſpece eſt celle qu'on appelle Tabac de Verine. C'eſt le nom d'un petit Village ſitué auprès de la Ville de Comana dans la Terre ferme, ſur le Lac de Venczuela, d'où la graine a été apportée. Ce tabac eſt le plus petit de tous. Ses feüilles arrivent rarement à la longueur de dix pouces : elles ſont étroites ; rudes, ridées, fort pointuës ; elles ne laiſſent pas cependant d'être aſſez bien nourries & charnuës ; mais comme elles ont beaucoup de ſuc, elles décheoient ou diminuent beaucoup à la peine, & ſont par conſéquent d'un très-médiocre rapport.

Excellence du Tabac de Verine.

Ce que ce Tabac a de particulier, qui le fait regarder comme le plus excellent qui ſoit au monde, eſt une odeur douce, aromatique, approchante de celle du muſc qu'il a naturellement, qu'il conſerve, ſoit qu'on le prenne en poudre, ſoit qu'on le fume, & qu'il communique ſi facilement aux autres eſpeces qu'on mêle avec lui, que le tiers ou le quart de celui-ci ſuffit pour faire paſſer tout le reſte pour Tabac de Verine. Malgré cet avantage on en cultive très-peu aux

1700. Iſles du Vent; & ce n'eſt pas la ſeule faute qu'on peut reprocher à nos Inſulaires en matiere de négligence & d'indolence ſur les Manufactures de leur Païs.

Fleurs du Tabac. Les fleurs de ces quatre eſpéces de Tabac ſont les mêmes quant à la forme & à la couleur. Elles ne different que par la grandeur qui eſt toujours proportionnée à la grandeur de la tige qui les a produites. Elles ſont portées ſur une queuë aſſez forte, & ſont compoſées de cinq feüilles, qui après avoir fait un tuyau d'environ demi pouce de longueur, s'épanoüiſſent ſans s'éloigner l'une de l'autre, & font un calice pentagone qui renferme cinq étamines & un piſtille qui en s'allongeant ſe change en une petite ſilique qui contient les graines ou ſemences de la plante.

Graine de Tabac. Ces graines ſont noires, aſſez fermes, de la groſſeur à peu près, de la figure & de la conſiſtence de celles du Pavot. A meſure qu'elles mûriſſent la fleur change, & de couleur de chair qu'elle étoit auparavant, elle devient feüille morte: elle ſe fanne enfin, ſe ſéche & tombe, quand la graine eſt arrivée à une parfaite maturité.

Si on n'avoit pas ſoin d'arrêter la

plante, elle croîtroit toujours, & dureroit plusieurs années. On en a vû de cinq à six pieds de haut, & même davantage dans nos Isles. Mais on l'arrête en coupant la tige, lorsqu'elle est arrivée à la hauteur de deux pieds ou environ, & cela pour trois raisons. 1700. Hauteur du Tabac.

La premiere, parceque si on la laissoit croître, elle seroit à la fin trop exposée au vent, qui pourroit la rompre, & même l'arracher.

La seconde, parceque le suc ou la séve se portant naturellement à augmenter la tige, les feüilles manqueroient à la fin de nourriture, elles seroient plus minces, plus petites, moins charnuës. Pourquoi on l'empêche de croître.

La troisiéme, pour l'empêcher de grainer, parceque le suc & la force de la plante concourant à la conservation de l'espece, plûtôt qu'à la nourriture des feüilles, qui ne lui sont d'aucune utilité pour cela, ce seroit autant de diminué sur la nourriture dont les feüilles ont besoin pour arriver au point de perfection où elles doivent être pour faire de bonne marchandise.

On ne laisse croître que les plantes qu'on destine à fournir la graine pour l'année suivante. D'ailleurs quelle néces-

1700. sité de laisser croître de ces plantes qui doivent être arrachées & replantées chaque année. Il est vrai qu'elles pourroient durer long-tems ; mais leurs feüilles diminuëroient chaque jour, & deviendroient à la fin tout-à-fait inutiles, & occuperoient le terrain sans rapporter de profit.

Terrain propre pour le Tabac.

Le Tabac demande une terre grasse, médiocrement forte, profonde, unie, qui ne soit ni trop humide, ni trop seche, le moins exposée qu'il est possible aux grands vents, & au trop grand Soleil. Je ne parle point du froid qui lui seroit encore plus nuisible. On ne le connoit point dans nos Isles, si ce n'est sur le sommet de quelques hautes montagnes, où il n'y a pas apparence que personne aille planter du Tabac.

Qualité de la plante.

Cette plante mange furieusement la terre où elle croît ; & comme elle ne porte rien avec elle qui la puisse ameliorer, il est rare que la même terre puisse servir long-tems à la produire de la qualité qu'elle doit avoir, à moins que ce ne soit une terre très-grasse & unie, dont la pluye ne puisse pas entraîner la graisse, & bien profonde, afin qu'elle puisse fournir la substance nécessaire à entretenir une plante aussi dévorante. C'est par

cette raiſon que les terres neuves lui ſont infiniment plus propres que celles qui ont déja ſervi, & que les terrains qui ſont en côtieres ſont bien-tôt épuiſez, & ne peuvent fournir que trois ou quatre levées ou récoltes de bon Tabac, après quoi ils ne produiſent plus que des plantes & des feüilles avortées ſans ſuc, ſans ſubſtance, ſans odeur, ſans force; ce qui décrie les Païs d'où elles viennent, à cauſe de la mauvaiſe qualité du Tabac qu'ils produiſent. 1700.

Suppoſé donc qu'on ait un terrain tel que je viens de le demander, on peut raiſonnablement eſperer du Tabac d'une très-bonne qualité, & en quantité ſuffiſante pour faire un profit conſidérable.

Tems propre & maniere de ſemer la graine de Tabac.

C'eſt ordinairement dans le mois de Novembre, c'eſt-à-dire, environ un mois avant la fin des pluyes, qu'on ſéme le Tabac. On choiſit autant qu'il eſt poſſible un terrain neuf & frais. On le trouve tel à la liziere d'un bois plus facilement qu'en aucun autre lieu On mêle la graine avec ſix fois autant de cendre ou de ſable, parceque ſi on la ſemoit ſeule, ſa petiteſſe la feroit lever tellement épaiſſe, qu'elle s'étoufferoit, & qu'il ſeroit impoſſible de la lever de

1700. terre pour la tranſplanter, ſans s'expoſer à rompre les plantes, ou endommager tellement les racines, qu'elles ne pourroient pas reprendre.

La graine leve ordinairement en quatre ou cinq jours. Dès qu'on s'apperçoit qu'elle ſort de terre, on a ſoin de la couvrir de branchages pour la garantir des ardeurs du Soleil, à moins qu'elle n'ait été ſemée dans un lieu aſſez couvert pour ne rien craindre de ce côté-là.

Préparation du terrain pour tranſplanter le Tabac.

Pendant qu'elle croît, on prépare le terrain où elle doit être tranſplantée. Si c'eſt une terre neuve, on brûle & on arrache ſoigneuſement les ſouches & les racines des arbres qu'on a abattus, parceque ces ſouches & ces racines qui rempent ordinairement ſur la terre, rempliroient un eſpace qui doit être occupé plus utilement par les plantes, & parcequ'elle ſerviroit de retraite aux rats & à une infinité d'inſectes qui broutent & gâtent le Tabac. On a encore un ſoin tout particulier d'arracher toutes les herbes qui ne manquent jamais de croître en abondance dans les terres neuves, ſur tout le pourpier, la mal-nommée, & les baliſiers; & pour les empêcher de reprendre après qu'on les a arrachez, on les tranſporte dans un endroit éloigné du

champ deſtiné au Tabac ſous le vent autant qu'il eſt poſſible, & peu fréquenté, de crainte que le vent ou les paſſans ne rapportent dans le champ, ou, comme on dit aux Iſles, dans le jardin, les graines ou quelques brins de ces mauvaiſes herbes, qui ſuffiroient pour en répandre bien-tôt l'eſpece par tout. 1700.

Maniere d'alligner & de partager le terrain.

On peut juger que ſi on prend tant de précautions pour les terres neuves, il en faut prendre bien davantage pour celles qui ont déja ſervi, où les mauvaiſes herbes ont crû & grainé; car elles ſont des ſources preſque inépuiſables de toutes ſortes d'herbes qu'il faut ſans ceſſe arracher & ſarcler, ſi on veut que la plante du Tabac profite comme il faut.

Le terrain étant nettoyé, il faut le partager en allées diſtantes de trois pieds les unes des autres, & paralelles, ſur leſquelles on plante en quinconce des piquets éloignez les uns des autres de trois pieds. Pour cet effet on étend une ligne ou cordeau diviſé de trois en trois pieds par des nœuds, ou quelques marques apparentes, comme ſeroient de petits morceaux d'étoffe de couleur, & l'on plante un piquet en terre à chaque nœud ou marque. Après qu'on a achevé de marquer les nœuds du cordeau, on le

1700. leve, on l'étend trois pieds plus loin, obſervant que le premier nœud ou marque ne correſponde pas vis-à-vis d'un des piquets plantez, mais au milieu de l'eſpace qui ſe trouve entre deux piquets, & on continuë ainſi de marquer tout le terrain avec des piquets, afin de mettre les plantes au lieu des piquets, qui de cette maniere ſe trouveront plus en ordre, plus aiſées à ſarcler, & éloignées les unes des autres ſuffiſamment pour trouver la nourriture qui leur eſt néceſſaire. L'expérience fait connoître qu'il eſt plus à propos de planter en quinconce qu'en quarré, & que les plantes ont plus d'eſpace pour étendre leurs racines, & pouſſer leurs tiges & leurs feüilles, que ſi elles faiſoient des quarrez parfaits. Ceux qui en voudront ſçavoir la raiſon, pourront conſulter M. de la Quintinie dans ſon Traité du Jardinage.

Choix du tems & état de la plante pour être tranſplantée.

Il faut que la plante ait au moins ſix feüilles pour pouvoir être tranſplantée. Il faut encore que le tems ſoit pluvieux ou tellement couvert, que l'on ne doute point que la pluye ne ſoit prochaine; car de tranſplanter en tems ſec, c'eſt riſquer de perdre tout ſon travail & ſes plantes.

On doit lever les plantes de terre doucement & ſans endommager les racines. On les couche proprement dans des paniers, & on les porte à ceux qui doivent les mettre en terre. Ceux ci ſont munis d'un piquet d'un bon pouce de diamettre, & d'environ quinze pouces de longueur, dont un bout eſt pointu, & l'autre arrondi comme une pomme de canne. Ils font avec cette eſpéce de poinçon un trou à la place de chaque piquet qu'ils levent, & y mettent une plante bien droite, les racines bien étenduës: ils l'enfoncent juſqu'à l'œil, c'eſt-à-dire, juſqu'à la naiſſance de feüilles les plus baſſes, & preſſent mollement la terre autour de la racine, afin qu'elle ſoûtienne la plante droite ſans la comprimer. 1700. Maniere de mettre les plantes en terre.

Les plantes ainſi miſes en terre, & dans un tems de pluye, ne s'arrêtent point, leurs feüilles ne ſouffrent pas la moindre altération, elles reprennent en vingt-quatre heures, & profitent à merveille.

Un champ ou jardin de cent pas en quarré doit contenir dix mille plantes à la Guadeloupe, où le pas n'eſt que de trois pieds; & douze mille cinq cens à la Martinique, où le pas eſt de trois pieds. Quantité de plantes contenuës dans un terrain de cent

1700. & demi. On compte qu'il faut trois perſonnes pour entretenir dix mille plantes de Tabac, & qu'elles peuvent rendre environ quatre mille livres peſant de Tabac, ſelon la bonté de la terre, le tems qu'on a planté, & le ſoin qu'on en a pris, car il ne faut pas s'imaginer qu'il n'y a plus rien à faire, quand la plante eſt une fois en terre. Il faut travailler ſans ceſſe à ſarcler les mauvaiſes herbes qui conſommeroient la plus grande partie de ſa nourriture. Il faut l'arrêter, la rejettonner, ôter les feüilles piquées de vers, de chenilles & autres infectes ; en un mot, avoir toujours les yeux & les mains deſſus juſqu'à ce qu'elle ſoit coupée.

pas, & leur produit.

Magaſins, ou Caſes où l'on travaille le Tabac.

Pendant que les plantes croiſſent, on prépare les Caſes ou Magaſins où l'on doit les mettre après qu'elles ſont coupées. Chaque Habitant en proportionne la grandeur à la quantité de plantes qu'il a miſes en terre. On les conſtruit pour l'ordinaire de fourches en terre, on les paliſſade de roſeaux, ou de palmiſtes refendus, ou bien d'un clayonnage couvert de terre graſſe mêlangée avec de la bouze de vache & blanchie avec de la chaux. Les ſablieres ne ſont jamais à plus de ſept pieds de haut. On appuye ſur elles des

traverſes auſſi longues que la Caſe eſt large, éloignées de huit pieds les unes des autres, & aſſez fortes pour porter les gaulettes où les plantes ſont attachées pour les faire ſécher. Quoiqu'on ſe ſerve du terme de ſécher, il s'en faut pourtant beaucoup qu'on les faſſe ſécher aſſez pour les mettre en poudre. On ſe contente de leur laiſſer évaporer leur plus grande humidité, & les faire amortir, ou mortifier ſuffiſamment pour pouvoir être torſes, ou comme on dit aux Iſles, torquées & filées, à peu près comme on file le chanvre, & enſuite miſes en rôle ou rouleau. 1700.

Culture de la plante.

Lorſque les plantes ſont arrivées à la hauteur de deux pieds & demi, ou environ, & avant qu'elles fleuriſſent, on les arrête, c'eſt-à-dire, qu'on coupe le ſommet de chaque tige, pour l'empêcher de croître & de fleurir, j'en ai dit les raiſons ci-devant; & en même tems on arrache les feüilles les plus baſſes, comme plus diſpoſées à toucher la terre, & à ſe remplir d'ordures. On ôte auſſi toutes celles qui ſont viciées, piquées de vers, ou qui ont quelque diſpoſition à la pourriture, & on ſe contente de laiſſer huit, dix ou douze feüilles tout au plus ſur chaque tige, parceque ce petit nombre

1700. bien nourri & bien entretenu rend beaucoup plus de Tabac & d'une qualité infiniment meilleure, que ſi on laiſſoit croître toutes celles que la plante pourroit produire. On a encore un ſoin tout particulier d'ôter tous les bourjons ou rejettons que la force de la ſéve fait pouſſer entre les feüilles & la tige; car outre que ces rejettons ou feüilles avortées, ne viendroient jamais bien, elles attireroient une partie de la nourriture des véritables feüilles qui n'en peuvent jamais trop avoir.

Ce que c'eſt que rejetonner.

Depuis que les plantes ſont arrivées juſqu'à leur parfaite maturité, il faut cinq à ſix ſemaines, ſelon que la ſaiſon eſt chaude, que le terrain eſt expoſé, qu'il eſt ſec ou humide. On viſite pendant ce tems-là, au moins deux fois la ſemaine les plantes pour les rejettonner. C'eſt ainſi qu'on appelle l'action qu'on fait en arrachant tous les rejettons, fauſſes tiges ou feüilles qui naiſſent tant ſur la tige, qu'à ſon extrêmité, ou auprès des feüilles.

Signes de la maturité de la plante.

Le Tabac eſt ordinairement quatre mois ou environ en terre, avant d'être en état d'être coupé. On connoît qu'il approche de ſa maturité, quand ſes feüilles commencent à changer de couleur, &

que leur verdeur vive & agréable de- 1700.
vient peu à peu plus obſcure : elles panchent alors vers la terre, comme ſi la queüe qui les attache à la tige, avoit peine à ſoûtenir le poids du ſuc & de la ſubſtance dont elles ſont remplies : l'odeur douce qu'elles avoient ſe fortifie, s'augmente, & ſe répand plus au loin. Enfin quand on s'apperçoit que les feüilles caſſent plus facilement lorſqu'on les ploye, c'eſt un ſigne certain que la plante a toute la maturité dont elle a beſoin, & qu'il eſt tems de la couper.

Tems propre, & maniere de couper les plantes.

On attend pour cela que la roſée ſoit tombée & que le Soleil ait deſſeché toute l'humidité qu'elle avoit répanduë ſur les feüilles : alors on coupe les plantes par le pied. Quelques-uns les coupent entre deux terres, c'eſt-à-dire, un pouce ou environ au-deſſous de la ſuperficie de la terre ; les autres à un pouce ou deux au-deſſus : cette derniere maniere eſt la plus uſitée. On laiſſe les plantes ainſi coupées auprès de leurs ſouches le reſte du jour, & on a ſoin de les retourner trois ou quatre fois, afin que le Soleil les échauffe également de tous les côtez, qu'il conſomme une partie de leur humidité, & qu'il commence à exciter une fermentation qui eſt néceſſaire pour

1700. mettre leurs parties & leurs suc en mouvement.

Avant que le Soleil se couche, on les transporte dans la Case qu'on a préparée pour les recevoir, sans jamais laisser passer la nuit à découvert aux plantes coupées, parceque la rosée qui est très-abondante dans ces climats chauds, rempliroit leurs pores ouverts par la chaleur du jour précedent, & en arrêtant le mouvement de la fermentation déja commencée, elle disposeroit la plante à la corruption & à la pourriture.

On fait ressuer & fermenter les plantes.

C'est pour augmenter cette fermentation que les plantes coupées & apportées dans la Case sont étenduës les unes sur les autres & couvertes de feüilles de balisier amorties, ou de quelques méchantes toiles, couvertures, ou nattes avec des planches par dessus & des pierres pour les tenir en sujettion : c'est ainsi qu'on les laisse trois ou quatre jours, pendant lesquels elles fermentent, ou pour parler comme aux Isles, elles ressuent, après quoi on les fait sécher.

J'ai dit ci-devant qu'on avoit disposé des traverses au-dessus des sablieres pour recevoir les extrêmitez des gaulettes ou roseaux où l'on attache les planes. On se sert pour cela d'aiguillettes

de mahot ; c'eſt la ſeconde écorce d'un bois tendre & leger, dont j'ai parlé en un autre endroit, qui ſe tille aiſément, & dont on fait des cordes de toutes groſſeurs, preſque auſſi bonnes que celles de chanvre. On attache les plantes entieres aux gaulettes la pointe en bas, aſſez éloignées les unes des autres pour ne ſe pas toucher : parce qu'étant onctueuſes, elles ſe colleroient enſemble & ſe gâteroient. 1700. Maniere de faire ſécher les plantes.

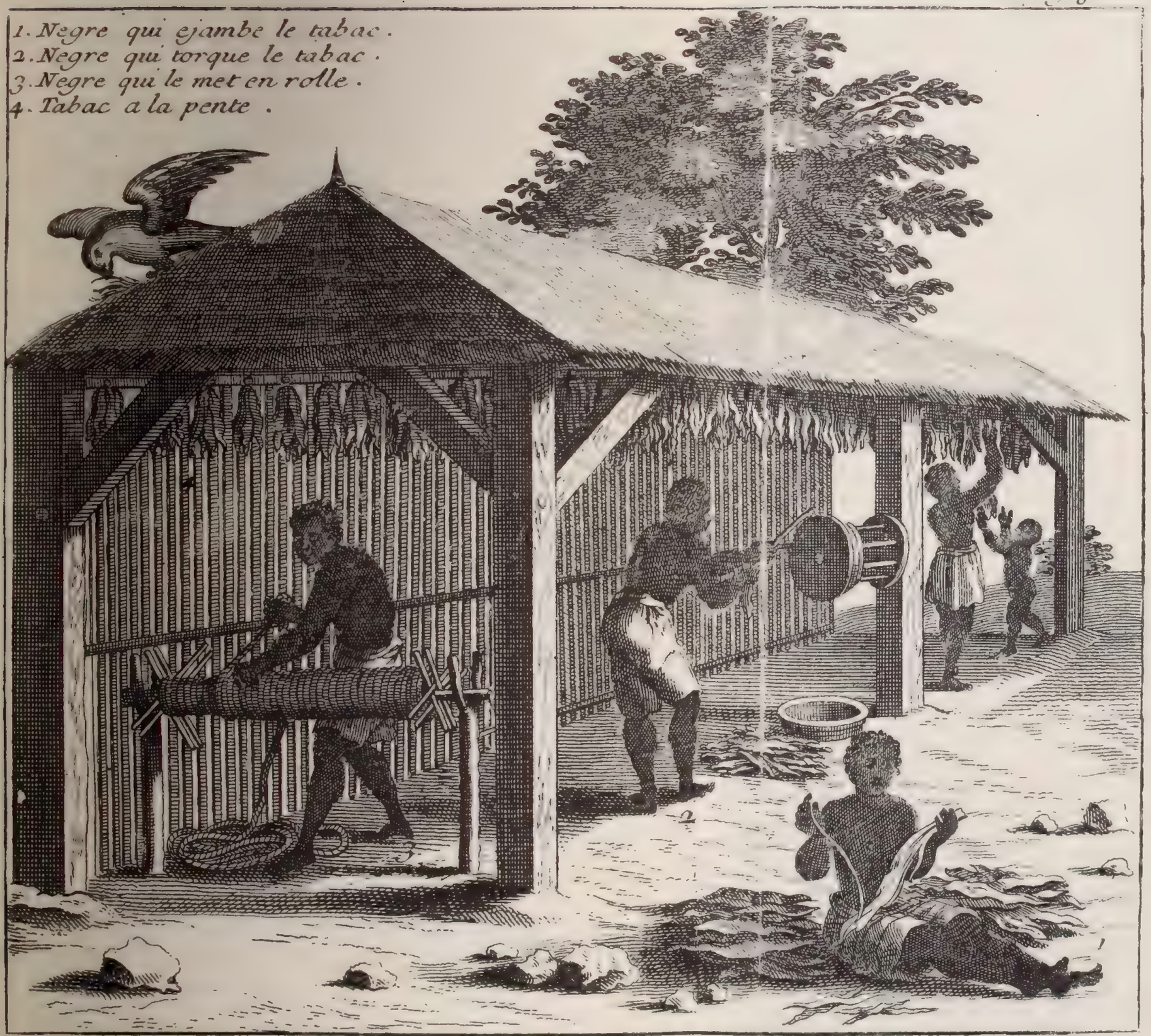
Comme toutes les plantes n'ont pas été miſes en terre en même-tems, auſſi meuriſſent-elles ſucceſſivement ; & par conſéquent on ne peut les couper que les unes après les autres. Elles demeurent ainſi renfermées & ſuſpenduës dans la Caſe douze ou quinze jours, quelquefois plus, quelquefois moins, mais toujours juſqu'à ce qu'on s'apperçoive qu'elles ſont devenuës tout-à-fait maniables, graſſes, raiſineuſes, d'une couleur brune ou tannée, flétries & amorties d'une maniere à pouvoir être torſes ou torquées ſans danger qu'elles ſe rompent. Pour lors on les détache des gaulettes ; & après avoir ſéparé les feüilles des tiges, on les étend les unes ſur les autres ſur des établis ou tables longues chacune à peu près ſelon ſa grandeur, mais avant

1700. cela on les éjambe, c'eſt-à-dire, qu'on ôte la groſſe côte qui eſt au milieu de chaque feüille. C'eſt le travail à quoi on s'occupe le ſoir après ſoupé, ce qu'on appe le la veillée, travail long & ennuyeux, car les Maîtres ou leurs Commandeurs ne donnent pas moins d'une douzaine de gaulettes chargées de plantes à éjamber à chaque ſerviteur ou eſclave, qui quelque habile qu'il puiſſe être, ne ſçauroit avoir fini ſa tâche que long-tems après minuit ; de maniere qu'il ne leur reſte jamais qu'environ cinq heures pour repoſer, ſuppoſé même qu'ils ne ſoient pas obligez de ſe dérober une partie de ce tems pour aller chercher des crabes, des grenoüilles, ou autres choſes pour augmenter le peu de nourriture qu'on leur donne. Mais ce n'eſt pas ici le lieu de reprocher aux Habitans de l'Amérique leur dureté à l'égard de leurs ſerviteurs, c'eſt-à-dire, de leurs engagez & de leurs eſclaves. On ne ſe ſert d'aucun outil pour ce travail, les ongles & les dents doivent faire l'office de couteaux & de ciſeaux.

On éjambe le Tabac, travail appellé la Veillée.

Après que les feüilles ſont éjambées & placées ſur les établis, on les torque, c'eſt-à-dire, on les file à peu près comme

1. Negre qui ejambe le tabac.
2. Negre qui torque le tabac.
3. Negre qui le met en rolle.
4. Tabac a la pente.



me une corde. C'eſt le métier d'un Ouvrier, qu'on appelle Torqueur, dont l'habileté conſiſte à faire ſa corde bien égale, à manier ſon roüet, de maniere qu'elle ne caſſe point, & à la bien monter, ou mettre en rouleau ou rôle. On employe les plus grandes feüilles à faire l'exterieur, l'envelope, ou comme l'on dit, la robe de la corde, & les petites à la remplir; c'eſt pour cela qu'elles ſont miſes chacune à part ſelon leur grandeur ſur un établi à la droite du Torqueur, avec un vaſe plein d'eau de mer, où il trempe ſes mains de tems en tems, & dont il arroſe légerement les feüilles qu'il employe, pour les rendre plus ſouples, & pour empêcher par la ſalure de l'eau la corruption, qui pourroit gâter la corde, ſuppoſé que les feüilles qui la compoſent y euſſent quelque diſpoſition. Dès que le Torqueur a filé une quantité de corde ſuffiſante pour faire un rôle, il la met en œuvre: car il ne faut pas lui donner le tems de ſe ſécher, elle deviendroit roide & caſſante, & ne s'arrangeroit plus, ni ſi bien, ni ſi facilement ſur le tour. 1700

Maniere de torquer le Tabac.

Au lieu d'eau de mer toute ſimple, on employe quelquefois une liqueur compoſée, qui donne plus de force au ta-

1700. bac, & qui lui communique en même-tems une odeur des plus agréables. On prend pour cet effet toutes les côtes que l'on a tirées des feüilles en les éjambant, les feüilles de rebut, & les tiges, on les pile dans un mortier, & après en avoir exprimé tout le ſuc par le moyen d'une preſſe ou autre inſtrument équivalent, on le met ſur le feu avec de l'eau de mer, des feüilles & des graines de bois d'Inde, des écorces de canelle bâtarde, un peu de gomme blanche ou autre gomme odoriférente & de gros ſirop de Sucre, & on fait boüillir & cuire tout ce mêlange juſqu'à ce qu'il ſoit en conſiſtence de ſirop. Les Torqueurs en aſpergent les feüilles à meſure qu'ils les mettent en œuvre, & s'en frottent les mains de tems en tems. Il eſt certain que cette compoſition donne une très-bonne odeur au tabac, qu'elle augmente ſa force, & le conſerve parfaitement contre tout ce qui pourroit le gâter. Cette maniere eſt ſi aiſée, & coûte ſi peu de ſoin & de dépenſe, que les Habitans ne devroient ſûrement pas la négliger.

Eau ou ſirop dont on humecte les feüilles.

L'aiſſieu ou l'ame de chaque rôle eſt un bâton d'un bois dur, rond & peſant, autour duquel les feüilles miſes en corde

ſont roulées & arrêtées. La longueur de ce bâton eſt arbitraire. Elle eſt ordinairement de trois pieds pour les rôles de cent à deux cens livres. Il ne doit avoir qu'un pouce de diamétre à chaque bout, on lui en donne davantage dans ſon milieu, ce qui le fait reſſembler à un fuſeau. On le poſe horizontalement ſur deux pieces de bois plantées en terre, dont les extrêmitez échancrées en demi cercle le ſoûtiennent, & donnent la facilité au Torqueur de le tourner à meſure qu'il roule la corde autour. On garnit les deux bouts de l'aiſſieu de deux morceaux de lattes qui ſe croiſent, & qui y ſont cloüez, qui ſervent à entretenir les tours de la corde, & les empêcher de ſe ſéparer. C'eſt en cela que paroît l'adreſſe du Torqueur, qui doit rouler ſa corde ſi proprement, & ſi ſerrement, que tous les tours ne ſe débordent point, qu'ils ne ſe relâchent point, lorſqu'ils viennent à ſécher, & qu'ils ne ſe dérollent point, lorſqu'on a ôté les aîlettes qui y étoient à chaque bout. Le travail languiroit ſi on n'avoit qu'un homme pour faire la corde, & enſuite pour monter les rôles. On en employe ordinairement deux, dont l'un ne fait que monter à meſure que l'autre file. 1700.

Maniere de faire les rôles de tabac.

1700. Ce métier eſt fort lucratif, & ſi les Torqueurs étoient employez toute l'année, il eſt certain, qu'ils gagneroient conſidérablement; mais comme leur travail ne dure qu'autant que la récolte, ou comme on parle dans le païs, autant que la levée, ils ne ſont employez que trois ou quatre mois, & ils ont ainſi plus de tems qu'il ne leur en faut, pour conſommer ce qu'ils ont gagné: de ſorte qu'il eſt très-rare d'en voir qui ſoient à leur aiſe. D'ailleurs la plûpart des Habitans qui cultivent le tabac ont été Torqueurs avant d'avoir une Habitation; ainſi ils torquent eux-mêmes leur tabac, ou bien ils enſeignent le métier à quelques-uns de leurs Eſclaves dès qu'ils en ont, qui ravis d'apprendre quelque choſe qui les diſtingue de leurs Compagnons, & qui leur procure quelque gratification de leur Maître, s'y appliquent avec ſoin, & y réüſſiſſent à merveille. Il y a donc à préſent fort peu de perſonnes, ſur tout ceux des Iſles du Vent, qui ne faſſent autre choſe que le métier de Torqueur, d'autant plus que depuis que le Tabac a été mis en parti, on en a preſque entierement abandonné la culture, pour s'attacher à faire des marchandiſes, dont le Commerce étant

Métier de Torqueur lucratif, mais preſque inutile à préſent.

libre, étoit auſſi plus agréable & plus lucratif. 1700.

On file le tabac de differentes groſſeurs. Le plus gros n'excede pas un pouce de diamétre, & le plus petit n'a jamais moins de cinq lignes. C'eſt ce petit tabac appellé briquet, dont on faiſoit autrefois un Commerce ſi conſidérable à Dieppe, ce qui étoit la baze du Commerce que les Diépois & autres Normands faiſoient dans le Nord. On fait les rôles de differentes grandeurs, & de differens poids, c'eſt à-dire, qu'on en fait depuis dix juſqu'à deux cens livres. Les rôles qui viennent du Breſil ſont pour l'ordinaire couverts d'un cuir verd, c'eſt à-dire, d'une peau qui n'a point été apprêtée. Cette précaution pour les conſerver eſt très-bonne, on s'en eſt ſervi quelquefois à Saint Domingue, mais elle n'a jamais été pratiquée aux Iſles du Vent, où les peaux ont toujours été trop rares, pour être employées à cet uſage. Différentes groſſeurs du tabac.

A meſure que les rôles ſont achevez, on les porte au magazin : on les y couvre de feüilles de Baliſier amorties au feu ou au ſoleil, & on évite qu'ils prennent l'air. C'eſt-là que le tabac acheve de ſe perfectionner, ſes ſucs ſe cuiſent

1700. par la fermentation que la chaleur & le mouvement du tour & du roüet ont excitée dans ſes parties, il devient gras, luiſant, compacte, de bonne odeur, & également propre à être employé en poudre ou en fumée.

Quoique la plus grande partie du tabac qui ſort de l'Amérique, ſoit en rôles, on ne laiſſe pas d'employer les feüilles de trois autres manieres; ſçavoir, en andoüilles, en torquettes, & en paquets.

Les andoüilles ſont de differentes groſſeurs, & de differens poids auſſi-bien que les torquettes. Pour l'ordinaire, les unes & les autres ne paſſent jamais dix livres, & ne ſont guéres moins de cinq. On les appelle andoüilles, quoiqu'elles ne ſoient pas d'une égale groſſeur dans toute leur longueur, comme les andoüilles ordinaires ſont. Celles de tabac ſont plus groſſes dans le milieu qu'aux extrêmitez, de maniere qu'elles reſſemblent aſſez à un fuſeau tronqué par les deux bouts. Voici comme on les fait. On étend ſur une table des feüilles éjambées, prêtes à torquer, les plus grandes & les plus ſaines, on en met de plus petites par deſſus, & comme c'eſt dans le milieu qu'elles ſe croiſent l'une ſur l'autre, cela

fait que l'andoüille eſt plus groſſe dans cet endroit-là qu'aux extrémitez. On roule enſuite ces feüilles qui ſervent de moule ou d'ame à celles qu'on étend, & qu'on roule par-deſſus juſqu'à ce que l'andoüille ait la groſſeur qu'on lui veut donner. Alors on la couvre d'un morceau de groſſe toile imbibée d'eau de mer, ou de la liqueur dont j'ai parlé cidevant, & on la lie avec une petite corde d'un bout à l'autre, le plus fortement, & le plus ſerrement qu'il eſt poſſible, de maniere que tous les tours de la corde ſe touchent, & on la laiſſe en cet état juſqu'à ce qu'on juge que les feüilles ſont tellement liées les unes avec les autres, qu'elles ne ſont preſque plus qu'un même corps, & que le tout eſt ſuffiſamment ſec. Pour lors on ôte la corde & la toile & on coupe un peu les deux bouts, pour faire voir la qualité du tabac. On en fait beaucoup de cette maniere à Saint Domingue, qui eſt excellent. Lorſque les andoüilles ſont bien faites, & qu'elles ont bien reſſué, elles ſe conſervent très-bien, & peuvent être tranſportées par tout ſans danger de ſe gâter. 1700. Tabac en Andoüilles.

Les torquettes ſe font à peu près de la même maniere que les andoüilles. On obſerve ſeulement de les faire plus lon- Tabac en Torquette.

1700. gues ; & comme il eſt facile de les viſiter par le dedans, on y met beaucoup moins de petites feüilles. Lorſqu'on a étendu les unes ſur les autres la quantité de feüilles dont on veut compoſer la torquette, on les roule ſelon toute leur longueur, puis on ploye ce rouleau par le milieu en tortillant les deux moitiez l'une avec l'autre, & on cordonne ces deux bouts, pour les tenir en ſuerſion. On met les torquettes dans des Barriques vuides de vin, & ſi on ne fonce pas les Barriques, on les couvre bien avec des feüilles ou autres choſes. Elles reſſuent, & en achevant de fermenter, elles acquierent une belle couleur, une odeur douce, & une force qui fait plaiſir à ceux qui aiment le tabac. Il eſt rare qu'on tranſporte les torquettes hors du païs, elles tiendroient trop de place dans un Vaiſſeau, & ne peſeroient pas aſſez, & comme les feüilles qui les compoſent ne ſont pas preſſées, elles prendroient facilement l'humidité, contracteroient quelque mauvaiſe odeur, & ſe gâteroient. On les employe ordinairement pour faire le tabac en poudre, ou pour les bouts que l'on fume.

On ne ſe ſert guéres de pipes à l'Amérique, les Eſpagnols, les Portugais,

beaucoup de François & d'Anglois, 1700.
preſque tous nos Négres, & tous nos Caraïbes fument en bouts, ou comme diſent les Eſpagnols en cigales.

Bouts ou Cigales de tabac tiennent lieu de pipes.

Cigale ou bout de tabac eſt un petit cilindre de ſix à ſept pouces de long, & de cinq à ſix lignes de diamétre, compoſé de feüilles de tabac coupées de cette longueur, enveloppées dans un morceau de feüille qu'on appelle la robe tourné proprement autour de celles qui compoſent le milieu, dont on arrête le bout avec un fil. C'eſt cette partie qu'on tient à la bouche pendant que l'autre eſt allumée. C'eſt comme on voit une pipe naturelle, qui porte avec elle le tabac, & l'inſtrument pour le fumer.

On prétend qu'il eſt plus naturel, & plus propre de fumer en cette maniere pour pluſieurs raiſons. La premiere, parceque la fumée ne contracte point de mauvaiſe odeur en paſſant par le canal d'une pipe de terre, qui ne manque jamais de ſentir mauvais auſſi-tôt qu'elle a ſervi cinq ou ſix fois. En ſecond lieu, on ne riſque point de gagner des élevûres aux lévres comme il arrive ſouvent quand on ſe ſert de pipes où d'autres perſonnes ont fumé. Enfin, parce qu'on attire à ſoi la fumée du tabac bien plus

1700. pure, & remplie de tous les ſels, & de tous les eſprits dont elle s'eſt impregnée en paſſant le long de la cigale.

Il eſt rare de trouver un Eſpagnol ſans ſa proviſion de cigales. Ils la portent ordinairement dans de petites gibecieres, à peu près comme des porte-lettres, de cuir de ſenteur; & ils ne manquent jamais de préſenter de leurs cigales à la Compagnie où ils ſe trouvent, ſur tout après le repas, elles ſont très-proprement accommodées, & d'un tabac où on n'a rien épargné pour lui donner toute la bonté, la force, & la bonne odeur qu'on y peut ſouhaiter.

On ne fait point commerce de tabac en poudre hors de nos Iſles, tout celui qu'on y prépare de cette façon s'y conſume. C'eſt auſſi en partie pour en faire, que les torquettes ſont deſtinées: car comme il faut dérouler le tabac, & en étendre les feüilles pour les faire ſécher, afin de les pouvoir piler, & paſſer au tamis; il eſt bien plus aiſé d'étendre les feüilles d'une torquette, que celles qui ont été torquées & filées au roüet.

Maniere de mettre le tabac en poudre.

Ceux qui ſe piquent d'avoir du tabac excellent, ne ſe contentent pas qu'on ait ôté la groſſe côte de chaque feüille en l'éjambant, ils ôtent encore toutes les

côtes ou nervûres, qui ſoûtiennent le corps de la feüille, & n'employent que le corps, & pour parler ainſi que la chair de la feüille, à qui il ſemble que les côtes groſſes & petites tiennent lieu d'os. 1700.

Après que les feüilles ſont ſéches, on les pile dans un mortier bien propre, & on les réduit en poudre très-fine, que l'on paſſe au tamis de ſoye, après quoi on la lave dans de l'eau commune une ou deux fois, & lorſqu'elle eſt ſéche on la paſſe encore au tamis de ſoye le plus fin.

Tabac d'Eſpagne.

Le tabac préparé de cette maniere peut paſſer pour tabac d'Eſpagne, ou de la Havanne, ſur tout, ſi on a ſoin de lui en donner la couleur en cas qu'il ne l'ait point de lui-même, ce qui eſt très-facile, puiſqu'il n'y a qu'à colorer la derniere eau, dans laquelle on le lave avec un peu de cochenille, ou de roucou tiré ſans feu, ou de jus de pommes de raquettes.

On doit enfermer le tabac dans des boëtes de plomb, ſi on veut le conſerver, & l'empêcher de s'éventer.

Ceux qui lui veulent donner une odeur des plus douces, & des plus agréables, n'ont qu'à mettre dans les boëtes quelques fleurs de franchipans. Mais il n'eſt jamais permis de faire cela au tabac qu'on veut faire paſſer pour tabac d'Eſpagne :

1700. car la bonté de ce tabac conſiſte à n'avoir point d'odeur, que celle qui lui eſt naturelle, & on doit avoir un très-grand ſoin qu'il n'en contracte aucune autre.

Tabac grené. Rien n'eſt plus aiſé que de faire du tabac grené. Après que les feüilles ſont réduites en poudre, & bien lavées, on fait ſécher la poudre, & on la paſſe au tamis de ſoye le plus fin : après quoi on la met dans une baſſine ou autre grand vaiſſeau, où on l'arroſe doucement, & comme en l'aſpergeant avec de l'eau ſimple, ou de fleur d'orange, & en même-tems on la remüë fortement avec les mains. Ce mouvement & cette humidité font que les parties preſque inſenſibles de la poudre s'uniſſent, & on leur donne tel volume que l'on veut en les moüillant, les remuant, & les faiſant paſſer par differens tamis où le grain ſe forme de telle groſſeur qu'on le ſouhaite. Ce qu'il faut obſerver, eſt de ne donner de l'eau qu'autant que la poudre en peut abſorber ſans avoir beſoin d'être remiſe au ſec.

Il eſt encore auſſi rare qu'on tranſporte hors des Iſles des feüilles de tabac en paquets : & cela pour les mêmes raiſons que je viens de marquer en parlant des

torquettes. Cela arrive pourtant quelquefois. On n'employe à cet uſage que le tabac de Verine, que la petiteſſe de ſes feüilles y rend plus propre que celle des autres eſpéces, qui ſont trop grandes, & qui ſeroient embaraſſantes. On n'éjambe point les feüilles qu'on veut mettre en paquets. On ſe contente après qu'elles ont été à la pente à l'ordinaire de les détacher de la tige, & de les mettre les unes ſur les autres bien étenduës ſur des feüilles de baliſier amorties. On les couvre d'autres feüilles de même eſpece avec quelques planches, & des pierres par-deſſus, pour les tenir étenduës, & leur faire prendre cette ſituation en reſſuant & ſéchant doucement. Après quoi on en fait des paquets de vingt-cinq feüilles chacun, que l'on lie par les queües qu'on a eu ſoin de laiſſer, avec une aiguillette de mahot. On les conſerve dans un lieu, qui ne ſoit, ni trop ſec, ni trop humide, juſqu'à ce qu'on les veüille mettre en uſage. 1700.

Feüilles de tabac en paquets.

Le tabac accommodé de cette maniere n'eſt ſuſceptible d'aucune fraude : on le voit de tous côtez, & on eſt sûr qu'il n'eſt point mêlangé de feüilles de rebut, ni de rejettons, qu'il eſt aiſé de diſtin-

1705. guer de celles que la plante a produites d'abord.

Tabac de rejetton

J'ai remarqué ci-devant qu'on coupe les plantes à un pouce ou deux de terre, & qu'on ne les arrache pas. La plante en peu de tems pouſſe de nouvelles tiges, & de nouvelles feüilles que l'on coupe lorſqu'elles ont atteint leur maturité; c'eſt ce qu'on appelle tabac de rejetton. Mais comme la plante s'étoit preſque épuiſée dans la production des premieres feüilles, ces ſecondes ſe reſſentent de ſa foibleſſe; elles ne ſont jamais ni ſi grandes, ni ſi charnuës, ni ſi fortes que les premieres; leur ſuc & leur ſubſtance n'ont preſque aucune vigueur, ce ſont des feüilles, mais ce n'eſt plus du tabac. Cependant les Habitans ne laiſſent pas de les mêler avec les premieres, leur économie leur perſuadant qu'ils peuvent tirer d'une plante tout ce qu'elle peut produire, & que tout eſt bon, quand on trouve le moyen de le faire paſſer. Il y en a même qui vont juſqu'à cet excès d'avarice, d'employer les troiſiémes feüilles que la plante produit après qu'on a coupé les rejettons, ſe mettant peu en peine que leur marchandiſe ſoit bonne, pourvû qu'ils en ayent une plus grande quantité.

Tromperie qui ſe fait avec le tabac de rejetton.

C'eſt cette économie mal entenduë, & ce mêlange des ſeconds & troiſiémes rejettons qui ont décrié les tabacs des Iſles, qui avoient toujours été de pair avec les meilleurs tabacs du Breſil, pendant qu'on les faiſoit avec ſoin & fidélité; mais qui ſont déchûs infiniment quand on en a voulu augmenter la quantité par ce mêlange de feüilles de rebut & de rejetton. 1700.

Ce qui a décrié le tabac des Iſles.

Je croi bien que les Portugais du Breſil, les Eſpagnols des grandes Iſles, & de la côte de Terre-ferme, les Anglois de la Virginie, & même nos François de Saint Domingue ne négligent pas les feüilles de rejetton, & qu'ils les employent avec les premieres; mais ils me permettront de leur dire, qu'ils feroient beaucoup mieux de ne s'en point ſervir, & que leur tabac en ſeroit infiniment meilleur. Il eſt vrai que le terrain où ils le cultivent étant plus gras, plus uni, plus profond, & ſouvent plus neuf que ne l'eſt pour l'ordinaire celui des Iſles du Vent, les plantes reçoivent plus de nourriture, & ſont par conſéquent plus en état de fournir la ſubſtance néceſſaire à la production des nouvelles feüilles, mais on ne me pourra jamais nier, que ces ſecondes & troiſiémes productions ne

Raiſons pour prouver qu'on ne ſe doit point ſervir des feüilles de rejetton.

1700. soient toujours beaucoup inférieures à la premiere. Or si cela est vrai dans des terres fortes, & d'une aussi grande ressource que le sont celles dont je viens de parler, cela ne le sera-t-il pas encore plus dans des terres légeres, peu profondes, assez maigres pour l'ordinaire, dont une grande partie étant en côtieres, sont facilement dégraissées par la plante, qui dévore beaucoup, & par les pluyes, qui emportent ce qu'elles ont de meilleur, telles que sont la plûpart des terres des Isles du Vent.

Quand cette économie auroit pû être tolerable dans les commencemens que les Isles ont été habitées, & qu'on a commencé à y cultiver le tabac, parceque c'étoit pour lors des terres vierges, qui avoient toute leur force; il est certain qu'elle est pernicieuse à présent, sur tout si on veut se servir des terres qui sont depuis long-tems en valeur. Si on veut se remettre à la culture du tabac, & lui redonner la réputation qu'il avoit autrefois, il faut le cultiver dans des terrains neufs, qui sont encore en très-grande quantité dans nos Isles, sans compter ce que nous possedons en Terre ferme, & défendre absolument le tabac de rejetton, & pour cela, ordonner

Sentiment de l'Auteur sur le Commerce du Tabac.

que les plantes seront arrachées au lieu 1706.
d'être coupées à deux pouces de terre, comme on a fait jusqu'à présent. Pour lors on aura du tabac, qui ira de pair avec celui du Bresil, & de la Nouvelle Espagne, & qui surpassera de beaucoup celui de la Virginie, & de la nouvelle Angleterre; & on rétablira un Commerce, qui fera la richesse de la France, & de nos Colonies de l'Amérique.

Il est constant que nos terres de Cayenne & de Saint Domingue sont aussi bonnes, & aussi propres pour le tabac, que les meilleures que l'on connoisse dans les deux Amériques; & nous avons encore des terrains tout neufs, & très-considérables dans les Isles de la Guadeloupe, de la Grande-Terre de la même Isle, dans celles de la Desirade, Marie-Galante, la Grenade, Saint Martin, Saint Barthelemy, Sainte Croix, & dans quelques quartiers de la Martinique, aussi propres qu'on en puisse souhaiter pour la culture du tabac, qui sont à présent incultes, & qui demeureront bien des siécles sans Habitans, si on ne remet pas sur pied cette marchandise. Car il ne faut pas s'imaginer qu'on les puisse mettre en valeur autrement que

1700. par la culture du tabac. Tout le monde n'eſt pas en état de commencer un établiſſement par la conſtruction d'une Sucrerie : on a pû voir par ce que j'ai dit du Sucre, qu'il en coûte infiniment, pour faire de pareils établiſſemens, & que quand il ſe trouveroit des gens aſſez riches pour fournir à cette dépenſe, il faudroit toujours un nombre conſidérable d'années pour dégraiſſer le terrain qu'ils auroient défriché, & le rendre propre à produire des cannes, dont on pût tirer de bon Sucre, & ſur tout du Sucre blanc. D'ailleurs, le nombre des Sucreries eſt déja ſi grand, que le Royaume n'eſt pas en état de conſommer la moitié du Sucre qui ſe fait à préſent dans nos Colonies.

C'eſt donc à la culture du tabac qu'il faut penſer ſur toutes choſes, & ſe ſouvenir que c'eſt à la culture de cette plante qu'on eſt redevable de l'établiſſement de nos Colonies. C'étoit le Commerce libre du tabac qui attiroit cette multitude de Vaiſſeaux de toutes ſortes de Nations, & un ſi prodigieux nombre d'Habitans, qu'on comptoit plus de dix mille hommes capables de porter les armes dans la ſeule partie Françoiſe de l'Iſle de Saint Chriſtophe, au lieu que

depuis que ce Commerce a été détruit, 1700.
parceque le tabac a été mis en parti, on a été obligé de s'attacher preſque uniquement à la fabrique du Sucre, ce qui a tellement diminué le nombre des Habitans, qu'on n'a jamais pû raſſembler depuis ce tems-là deux mille hommes dans cette même Iſle. La Martinique, la Guadeloupe, & les autres Colonies Françoiſes ſont dans le même cas; & ceux qui les ont connuës il y a quarante ou cinquante ans, ne peuvent voir ſans gémir, l'état où elles ſont à préſent, dépeuplées d'Habitans blancs, & peuplées ſeulement de Négres, que leur grand nombre met en état de faire des ſoûlevemens, & des révoltes, auſquelles on n'a réſiſté juſqu'à préſent, que par une eſpéce de miracle. C'eſt le nombre des Habitans blancs qui eſt l'ame, & qui fait la force des Colonies, la multitude des Eſclaves eſt utile pour le travail, mais très-inutile pour la défenſe du païs; elle lui eſt même pernicieuſe, lorſqu'il eſt attaqué. Mais la multitude des Habitans ne peut être compoſée que de petits Habitans, & ces petits Habitans ne peuvent ſubſiſter que par la culture, & le commerce libre du tabac.

Je viens de dire, qu'il n'étoit pas

1700. possible de commencer un établissement par la construction d'une Sucrerie : je puis dire la même chose d'une Indigoterie, & d'une Cacoyere. Il faut cinq ou six années de travail & d'avances, avant que les arbres soient en état de donner un commencement de profit. Les frais qu'on est obligé de faire, pour mettre une Indigoterie sur pied sont toujours au dessus des forces & des moyens des Habitans qui commencent à s'établir, comme on le verra dans la suite de ces Mémoires ; il n'y a que dans la culture du tabac que ces inconvéniens ne se rencontrent pas, & voici comment.

Deux ou trois hommes s'associent, ou comme on dit aux Isles, s'amatelotrent : ils obtiennent la concession d'une terre de deux ou trois cens pas de large sur cinq cens pas de hauteur ; ils travaillent de concert, abattent des arbres, defrichent, & plantent du tabac & des vivres, c'est-à-dire, du manioc & des legumes, & dans le cours de l'année, ils font une levée ou récolte de trois ou quatre milliers de tabac, qui leur produisent suffisamment de quoi s'entretenir, payer les avances qu'on leur a faites, & se mettre bien-tôt en état d'a-

cheter des ſerviteurs eſclaves, ou engagéz, pour pouſſer plus vivement leur travail, & faire des établiſſemens plus conſidérables. C'eſt ainſi que les Iſles ſe ſont établies. C'eſt le grand nombre de planteurs de tabac qui les ont défrîchées, & les ont défenduës contre les Caraïbes, les Eſpagnols & autres Européens, qui jaloux des progrès de notre Nation, les ont ſouvent attaquées, mais toujours à leur honte & à leur confuſion, tandis qu'elles ont été remplies de ce grand nombre de petits Habitans, que la culture & le commerce libre du tabac y attiroient de tous les endroits du Royaume, & même des autres païs. C'étoit ce grand nombre d'Habitans qui rendoit le commerce conſidérable par la conſommation qu'il faiſoit des marchandiſes, & des denrées d'Europe dont on avoit beſoin; au lieu que ce commerce eſt preſque entierement tombé quand le tabac ayant été mis en parti, & ceſſé d'être marchandiſe libre, ce grand nombre d'Habitans planteurs de tabac, s'eſt diſperſé, & les Sucreries ſe ſont établies en leur place. 1700.

J'avoüe que le Commerce & la Manufacture des Sucres eſt très-conſidérable, mais il faut auſſi avoüer, que c'eſt

1700. ce qui a dépeuplé nos Iſles, & les a affoiblies au point où nous les voyons aujourd'hui, parceque le terrain néceſſaire pour une Sucrerie, ſur laquelle il n'y a que quatre ou cinq Blancs, & ſouvent bien moins, étoit occupé par cinquante ou ſoixante Habitans portant les armes, par conſéquent plus en état de défendre le païs, & qui faiſoient une conſommation de denrées, & de marchandiſes d'Europe infiniment plus conſidérable que ne le peuvent faire les Maîtres & les Eſclaves d'une Sucrerie en tel nombre qu'on les veüille ſuppoſer.

Tout le monde ſçait que quatre ou cinq aunes de groſſe toile avec un peu de bœuf ſallé ſuffit pour l'entretien & la nourriture d'un Eſclave, on ne lui donne ni bas, ni ſouliers, ni chapeau, ni chemiſe, étoffes, cravates, perruques, gands, & mille autres choſes dont les Blancs ont beſoin pour s'habiller, & ſe mettre ſelon les modes d'Europe. Les eſclaves ne conſomment ni vin, ni eau-de-vie, ni liqueurs, ni fruits ſecs, ni huile, ni farine de froment, ni épiceries, ni emmeublemens, argenterie, draps, dentelles, étoffes d'or & de ſoye, armes, munitions, & une infinité d'au-

tres choſes, dont les Habitans blancs 1700.
ſe font une neceſſité d'être toujours très-abondamment pourvûs. Or ce ſont ces denrées & ces marchandiſes qui font le fond d'un Commerce immenſe, que la France peut avoir avec les Colonies, qui en lui procurant le débouchement de ce que ſon terrain & ſon induſtrie produiſent, lui donnent des moyens sûrs & infaillibles de s'enrichir, en faiſant rouler ſes Manufactures, & en employant une infinité d'Ouvriers qui croupiſſent à l'heure qu'il eſt dans l'oiſiveté, & de Matelots qui faute d'occupation ſont obligez d'aller ſervir nos voiſins, & ſouvent nos ennemis.

La qualité de marchandiſe libre, que je demande pour le tabac, ne doit point effaroucher ceux qui ont ſoin des revenus du Roi. Bien loin de les diminuer, je prétens que cela les augmentera conſidérablement; & pour s'en aſſûrer, il n'y a qu'à ſupputer ce qui peut ſe conſommer de tabac tous les ans en France, & le charger d'un droit d'entrée raiſonnable, & on verra que ce droit produira au Roi beaucoup plus que ce que la Ferme lui donne, & que ce revenu augmentera tous les jours par l'augmentation de la conſommation qui s'en fera : car il eſt

1700 sûr qu'on pourra l'avoir à bien meilleur marché qu'au Bureau, & chez les Regratiers, & qu'il ſera infiniment meilleur. Les Habitans des Colonies trouveront leur compte à le donner ſur les lieux à un prix médiocre, ou à l'envoyer pour leur compte en France, comme ils envoyent leurs autres marchandiſes. Les Marchands de France, outre l'avantage de pouvoir choiſir, trouveront le leur, à le donner à un prix raiſonnable, afin d'en faire un plus grand débit; & ceux qui en uſent ſeront invitez par le bon marché, & la facilité de trouver à contenter leur goût, à en faire une plus grande conſommation, ce qui doit néceſſairement produire une augmentation très-conſidérable pour les revenus du Roi.

Je laiſſe une infinité d'autres raiſons qui prouvent invinciblement, que l'unique moyen de rétablir nos Colonies affoiblies, les étendre, les fortifier, tenir nos voiſins de l'Amérique dans le reſpect, diminuer les forces, le Commerce, & les richeſſes de ceux d'Europe, remettre ſur pied notre Navigation, & faire fleurir le négoce de la France avec les Colonies, & tout le reſte du monde, eſt la culture & le commerce libre du tabac. On

On a préſenté ſur cela des Mémoires très-amples au Roi & à ſon Conſeil, auſquels je renvoye le Lecteur. 1700.

CHAPITRE XVI.

DU CAFFE'.

LE Caffé, dont l'uſage eſt à préſent répandu dans une grande partie du monde, a beaucoup ſouffert dans les commencemens de ſon établiſſement chez les Turcs & enſuite chez les Chrétiens.

Les Docteurs de la Loi Mahometane ont prétendu qu'il troubloit la raiſon, & par cet endroit l'ont mis en paralelle avec le vin, qui n'eſt deffendu que par cette ſeule raiſon chez eux.

Quelques Médecins Arabes & Turcs ſe ſont figurés qu'il étoit froid & ſec, & que par conſéquent il nuiſoit à la ſanté. D'autres plus éclairés ont ſoutenu qu'il étoit chaud & ſec, & par une autre conſéquence, qu'il étoit très-ſain & très-ſalutaire. Ces derniers ont été les mieux reçûs & les mieux ſuivis ; & malgré toutes les oppoſitions qu'il a eſſuyées, il a trouvé un ſi grand nom-

1700. bre de protecteurs que l'on s'étonne qu'il n'a pas été plutôt en vogue, & qu'on ait pû vivre juſqu'à préſent privé de ſon uſage. Quel parti prendre entre deux opinions ſi oppoſées ? Le plus sûr, ſelon moi, eſt de n'en prendre aucun, & de laiſſer les hommes dans la liberté de penſer comme il leur plaira.

L'uſage du Caffé eſt établi. Ceux qui en prennent s'en trouvent bien, pourquoi les traverſer ? Ceux qui en vendent s'en trouvent encore mieux, pourquoi s'oppoſer à leur fortune ?

Je n'ai point de caractere qui me donne droit de juger des qualitez de ce fruit. Cela eſt reſervé aux Médecins qui ſe ſont attribuez le droit de juger à tort & à travers de toutes choſes, il eſt dangereux de mettre la faucille dans leurs moiſſons. On ne le fait jamais impunement, & tôt ou tard ils ne manquent jamais de faire repentir les temeraires.

Ainſi, que le Caffé ſoit froid ou chaud, ſec ou humide, tout le monde en prend, ſans excepter les Médecins ; on croit s'en trouver bien, prenons-en auſſi, & puiſque la bonté du Roi nous met tous en état d'en prendre à bon marché, ſuivons le torrent, pre-

nons en. Comme nous prenons du Ta- 1700.
bac, du Thé, du Chocolat, & autres drogues nouvelles, ſi elles ne nous font pas de bien, elles en font à ceux qui les vendent.

On dit que c'eſt le hazard qui l'a fait connoître au gardien des chevres d'un Monaſtere du Royaume d'Iceman, dans l'Arabie heureuſe.

Cet homme groſſier remarqua que quand il menoit paître ſes chevres dans un certain endroit où il y avoit des arbriſſeaux dont on ne faiſoit aucun uſage dans le païs ; ces animaux broutoient avec avidité l'écorce de ces arbres, & mangeoient de petits fruits qui naiſſoient le long des branches, & qu'après en avoir mangé ils paſſoient toute la nuit à ſauter & gambader dans le parc ou l'étable où il les renfermoit.

Cela l'étonna, il en avertit le Superieur du Monaſtere, qui en homme ſage examina avec ſoin cette relation ; il vit les arbriſſeaux, il goûta les fruits ; à l'amertume près, il n'y trouva rien de mauvais, il vit que ſes chevres ſe portoient bien, qu'elles engraiſſoient, qu'elles avoient un grand appétit, & qu'elles étoient auſſi fécondes qu'à l'ordinaire, & même davantage. Il crut

1700. que les hommes pouvoient ſe ſervir utilement de ces fruits, & qu'en faiſant prendre à ſes Moines pareſſeux & endormis pendant les Offices de la nuit, il les tiendroit auſſi éveillés que ſes chevres, & ſans nuire à leur ſanté.

On ne ſçait pas de quelle maniere il leur en fit prendre, ni comment il l'accommoda ; mais il leur en fit prendre avec un ſuccès merveilleux : les Moines paſſerent les nuits dans leurs exercices ſpirituels, ſans dormir & ſans être incommodez le moins du monde. Ils avoient la tête nette, ils étoient gais, mangeoient avec appétit, joüiſſoient d'une ſanté parfaite.

Cette découverte ne fut pas long-tems renfermée dans l'enclos du Monaſtere. On en fit part aux amis. Les Sçavans en eſſayerent & s'en trouverent bien. Ils avoüoient qu'ils n'avoient jamais étudié plus aiſément, que les queſtions les plus épineuſes s'aplaniſſoient ſans peine, & qu'ils paſſoient les jours & les nuits ſans s'appercevoir du travail.

L'uſage du Caffé s'eſt répandu de tous côtez avec une rapidité ſurprenante, malgré tout ce que les Muphtis pûrent faire pour l'empêcher.

De l'Arabie il paſſa en Perſe & en

Egypte ; de-là il pénétra dans l'Aſie mi- 1700.
neure, & vint à Conſtantinople. A la fin les Médecins & les Muphtis en prirent, & il s'établit un nombre prodigieux de lieux publics où on alloit en prendre & paſſer une partie de la journée à converſer & à joüer aux Echecs & autres jeux qui ſont à la mode chez les Turcs, parce qu'on étoit aſſuré de trouver bonne compagnie dans ces lieux.

Les Marchands Chrétiens y alloient comme les Turcs ; ils y paſſoient agréablement quelques heures, & en bûvant du Caffé, ils parloient de leur négoce, & faiſoient leur commerce.

Ces Marchands s'y étant accoûtumez en porterent l'uſage chez eux. On vit des maiſons de Caffé dans toutes les Villes de commerce maritime de France, d'Angleterre, de Hollande, ſur tous les Ports de la mer Baltique, & à la fin dans l'intérieur de tous ces païs.

Les François toujours ardens à imiter leurs Voiſins, ne furent pas les derniers à en prendre. Il vint de Marſeille à Paris, il y eut diverſes fortunes. A la fin il s'y eſt ſi bien établi, que bien des gens ont fait leur fortune dans le débit de cette boiſſon.

1700. Dans les premiers tems il n'y avoit que des Arméniens qui faiſoient ce commerce. Les François s'en ſont mêlez avec ſuccès, & on voit à préſent dans cette grande Ville une infinité de Caffez très-propres, bien éclairez la nuit, & très-bien ornez, où ſe rendent des gens de toute qualité pour converſer, & pour joüer à quelques jeux innocens, comme les Echecs & les Dames, en prenant du caffé. Il ſert de déjeûner, on le prend au lait, avec un petit pain fait exprès pour cet uſage. On le prend en ſortant de dîner, on en prend le ſoir pour pouvoir attendre plus aiſément le ſouper. Un dîner paroitroit eſtropié, s'il n'étoit pas accompagné du caffé.

Ceux qui ne veülent ou qui ne peuvent pas aller aux Caffez publics en font venir chez eux ou en font dans leurs maiſons. Les Prêtres, les Moines, les Religieuſes ne pouvoient plus s'en paſſer, cette boiſſon étoit devenuë abſolument néceſſaire, on s'expoſoit à de grandes maladies quand on manquoit d'en prendre.

Tout le caffé venoit à Paris par la voye de Provence, & dans ces commencemens il étoit extrêmement cher. On l'a vendu à Paris juſqu'à quarante écus

la livre. Il eſt vrai que peu de gens en ont acheté à ce prix, mais il eſt vrai qu'on en a acheté; je tiens d'une perſonne de probité l'hiſtoire que je vais rapporter. 1700.

Cet homme étoit dans la boutique d'un des plus fameux Epiciers de la ruë des Lombards, lorſqu'une Dame de qualité fit arréter ſon Caroſſe devant cette boutique, & demanda qu'on lui montrât du caffé. Le Marchand lui en porta auſſi-tôt une boëte. Elle l'examina, en parut contente, & demanda le prix. Le Marchand lui dit qu'il valoit quatre-vingt francs la livre.

La Dame lui rendant la boëte lui dit poliment : Monſieur, quand nous nous connoîtrons mieux, vous ſçaurez que je ne ſuis pas femme à prendre de tel caffé, il me faut autre choſe. Le Marchand lui répondit qu'il avoit de quoi la ſatisfaire, que le prix en faiſoit la difference. Que cela ne vous inquiéte pas, lui dit la Dame, donnez-moi ſeulement ce que vous avez de plus beau.

Le Marchand paſſa dans ſon arriere boutique, & mettant le méme caffé dans une autre boëte, il le porta à la Dame, qui comme s'y connoiſſant en perfection, ne l'eût pas plûtôt enviſagé

1700. qu'elle lui dit : Celui-ci me plaît, vous voyez que je m'y connois un peu, combien vaut-il ? Le Marchand lui dit qu'il valloit quarante écus. Peſez la boëte, répliqua la Dame, je la prendrai toute. On la peſa, & la Dame paya : n'eſt-ce pas s'y connoître ?

Ce prix exorbitant n'a pas duré, on l'a eu à bien meilleur marché, & ſi la Compagnie des Indes ne ſe fût pas emparée de ce commerce privativement à tout autre, & que le caffé eût été marchandiſe libre, en payant au Roi les droits d'entrées, il y a long-tems qu'il ſeroit à un prix raiſonnable, & que la conſommation auroit été bien plus grande.

Les Malouins ont été les premiers de nos François qui ayent trafiqué du caffé à Moka, & qui l'ayent apporté en droiture en France.

Deux de leurs Vaiſſeaux armez entreprirent ce voyage en 1709. Ils firent quelques priſes conſidérables ſur leur route, & conclurent un Traité de Commerce avec le Gouverneur de Moka. Ils rapporterent une quantité conſidérable de caffé, avec toutes les inſtructions néceſſaires pour ſe bien ſervir de ce ſimple.

On peut dire qu'on leur a l'obligation toute entiere de l'introduction de ce breuvage, ſur lequel les Médecins ont tant écrit & tant parlé pour & contre. Je ne prétends pas les approuver ni les blâmer. L'uſage doit en être le meilleur juge, & les différentes conſtitutions des perſonnes doivent décider ſur ce qui convient aux uns & nuit aux autres. 1700.

Ce qu'il y a de certain, c'eſt que le caffé fait le fond d'un commerce très-conſidérable, qui s'augmentera à proportion que l'uſage s'introduira davantage.

Mais ceux qui en retirent un profit plus sûr & plus grand ſont les Arabes de Moka qui le vendent cher, & chez qui on leva chercher l'argent à la main, ou avec des marchandiſes précieuſes & de leur goût.

Les Hollandois qui ſont d'habiles Commerçans, ſongerent à la fin à cultiver l'arbre qui produit le caffé chez eux à Batavia. Ils en firent venir quelques jeunes pieds de Moka, les cultiverent à Batavia, & ils y réuſſirent aſſez bien; mais le caffé qu'ils produiſirent étoit bien éloigné de la bonté de celui de Moka, ſoit que le terrain n'y

1700. fût pas propre, ſoit qu'ils n'entendiſſent pas la culture de l'arbre, ou la préparation du fruit, leur caffé n'approcha jamais de la bonté de celui d'Arabie.

Ce fut des Caffez de Batavia dont on porta quelques pieds à Surinam & à Barbiche, Colonies Hollandoiſes ſur la côte de la Terre ferme de l'Amérique Méridionale, & c'eſt des Caffez de Surinam que les François de la Colonie de Cayenne ont eu ceux qu'ils ont cultivez dans leurs terres depuis 1722.

On en a l'obligation à M. de la Motte Aigron, Lieutenant de Roi de cette Iſle. Cet Officier ayant été envoyé à Surinam, Colonie Hollandoiſe à quatre-vingt lieuës de Cayenne, pour conclure un Traité avec le Gouverneur Hollandois pour les Soldats déſerteurs des deux Nations; il y vit les arbres qui portent le caffé. Il s'informa de la maniere qu'on le cultivoit, il l'apprit; mais il ſçût en même-tems qu'il étoit deffendu ſous peine de la vie d'en vendre ou d'en donner un ſeul grain aux Etrangers, avant qu'il eût été paſſé au four, afin d'en faire mourir le germe, & empêcher par-là qu'il fût propre à produire un arbre.

Cette précaution eſt tout-à fait inu-

tile. Les Arabes ne s'en ſont jamais ſer- 1700.
vis. Ils ſçavent, & tout le monde le ſçait comme eux, que dès que le caffé eſt ſeché & durci au ſoleil, ſon germe eſt ſec, & par conſéquent qu'il n'eſt plus propre à produire ; ſoit qu'il ſoit réellement mort, ſoit que la matiere qui l'environne ſoit devenuë tellement dure qu'il n'ait plus la force de la percer & de ſe faire un paſſage pour pouſſer hors de ſéve. L'on remarque la même choſe dans le Cacao.

Il eſt ſurprenant que les Hollandois ayent donné dans cette erreur. Ils ont vû comme les Arabes préparent leur caffé. Ils ſçavent que ces peuples ont autant ou plus d'interêt que tout le reſte du monde, d'empêcher que cet arbre ne ſe provigne dans les autres païs, & qu'ils n'ont pourtant jamais ſongé à le paſſer au four. Ils ſont trop ſages pour donner dans cette ineptie. Ils ſont aſſurez qu'il ſuffit que les graines du caffe ſoient ſechées au ſoleil pour être hors d'état de germer ; ainſi ils n'ont eu garde de prendre cette peine inutile. D'où vient donc ce rafinement de politique dans les Hollandois de Surinam ? Ne peut-on pas dire qu'il eſt ridicule, ou que ſans le pratiquer, ils ont voulu faire

1700. illuſion à leurs voiſins pour les empêcher de ſonger à cultiver le même arbre ; mais ſuppoſons qu'ils ayent été, ou qu'ils ſoient aſſez ſimples pour faire paſſer leurs caffez par le four, doivent-ils chercher d'autres cauſes pourquoi leurs caffez ſont décriez & mépriſez dans le monde ? La raiſon en ſaute aux yeux. On ne cherche pas dans le caffé une pouſſiere ſéche & inſipide, telle que ſeroit celle de cette féve ſi elle avoit été paſſée au four, & enſuite riſſolée dans une caſſerole ſur le feu qui en auroit fait un charbon ; il faut qu'il y reſte quelque choſe de ſa ſubſtance, quelque peu d'une huile amere, en quoi conſiſte ſa bonté. Si cette féve a été dépoüillée de ſes principes, premierement par la chaleur du four, & enſuite par un feu encore plus vif dans la caſſerole, que lui reſtera-t-il, qu'une ſubſtance brûlée, aride & dépoüillée de tous les principes dont on prétend tirer des ſoulagemens dans bien des maladies. Des pois communs ou des féves riſſolées dans une caſſerole produiront le même effet, & bien d'autres légumes.

Il faut que le caffé conſerve ſes principes pour être bon à ce qu'on en prétend tirer. Ce qu'il faut empêcher,

c'eſt que ces principes, c'eſt-à-dire ſon huile, ne ſoit ou ne demeure en quantité ſuffiſante pour le gâter depuis qu'il eſt cüeilli juſqu'à ce qu'il ſoit mis en œuvre; & c'eſt ce qui ſe fait infailliblement quand on le fait ſécher modérement au ſoleil; les Arabes n'en font pas davantage, & c'eſt tout ce que doivent faire ceux qui cultivent le caffé dans l'Amérique. 1700.

M. de la Motte Aigron ſeroit revenu à Cayenne ſans y apporter du caffé en coſſe nouvellement cüeilli, s'il n'eût rencontré un François nommé Mourgues, ci-devant Habitant de Cayenne, qui s'étoit retiré chez les Hollandois pour quelques raiſons. Il lui parla, l'exhorta à revenir parmi ſes Compatriotes, & pour l'y engager il lui promit l'économat de ſon Habitation, avec des appointemens conſidérables, pourvû qu'il lui fît avoir ſeulement une livre de caffé en coſſes qui n'euſſent pas été au four.

Malgré le riſque qu'il y avoit pour Mourgues, s'il avoit été découvert, le plaiſir de revenir parmi ſes Compatriotes, & l'établiſſement qu'on lui propoſoit, le firent réſoudre à contenter M. de la Motte Aigron. Il trouva moyen d'a-

1700. voir une livre de caffé en coſſes tout frais cueilli, & ils partirent ſans que leurs coffres euſſent été viſitez. On crut devoir cette politeſſe à un Officier qui venoit de faire un Traité avantageux aux deux Nations.

M. de la Motte Aigron fit ſemer mille ou douze cens féves de ce caffé dans ſon Habitation, & ſous la conduite de Mourgues, ils vinrent en perfection, & en moins de trois ans ils rapporterent de très-beau fruit. Il en donna auſſi à d'autres Habitans qui les cultiverent avec un ſuccès égal. De ſorte qu'il y en a préſentement un très-grand nombre dans cette Colonie.

Je ne crois pas qu'ils ſe ſoient aviſez de faire ſecher leurs caffez au four, ou s'ils ont été aſſez mal aviſez pour le faire, ils ne doivent point chercher d'autre cauſe du décri où ils ſont. Nous parlerons plus bas de la maniere dont ſe ſervent les gens ſages pour préparer leurs caffez, qui n'eſt autre que celle que les Arabes mettent en uſage, & dont tout le monde eſt content.

Les Habitans de la Martinique n'ont cultivé les caffez que quelques années après ceux de Cayenne. Ils en ont l'obligation à M. Deſclieux, Lieutenant

de Roi de cette Iſle, homme d'eſprit, de valeur & de conduite, qui s'étant trouvé à Paris quelques années après que les Hollandois eurent envoyé au Roi deffunt deux arbres de caffé de Moka, en obtint deux jeunes pieds du Directeur du Jardin Royal. Il les apporta à la Martinique avec un très-grand ſoin, les mit en terre dans ſon Habitation, les cultiva avec attention, & quand ils produiſirent des fruits, il en fit ſemer dans ſes terres, il en donna libéralement à tous ceux qui en voulurent, & par là il répara les pertes que les Habitans avoient ſoufferts par la mort des Cacaotiers, qui avoient ruiné plus de la moitié des Habitans de cette Iſle. 1700.

On peut dire que ſans ce ſecours ineſperé la Martinique étoit abſolument perduë, car tout le monde n'eſt pas en état de faire des Sucreries. Il faut des terrains vaſtes, il faut qu'ils ſoient à portée des embarquemens; il faut des dépenſes très-conſidérables pour les mettre ſur pied. Tel Habitant ſubſiſtoit à ſon aiſe avec une Cacaotiere, que la mort de ces arbres réduiſit en moins de rien à la mendicité.

Ce malheur arriva en 1727. il fut précedé par un horrible tremblement

1700 de terre qui dura pluſieurs jours, & qui eut des ſecouſſes ſi violentes, que les montagnes furent ébranlées juſques dans leurs fondemens ; les bâtimens les plus ſolides furent ou renverſez, ou entre-ouverts, & les Cacaotiers moururent en peu de tems, ſans qu'il ait été poſſible d'y apporter remède, ou d'en faire naître d'autres, même dans le peu de terres vierges qu'il y a encore dans l'Iſle.

Ce tremblement de terre commença le 7. Novembre 1727. & ſe fit ſentir à diverſes repriſes pendant un tems très-conſidérable.

La culture des caffez a réparé en partie la perte des Cacaotiers ; car le caffé eſt devenu tellement à la mode, que les Médecins même ſe ſont laiſſez entraîner au torrent, ils l'ont approuvé, ils l'ont confirmé par leur exemple. Il ne s'agit plus que de ſçavoir lequel eſt le meilleur, ou de celui de Moka ou de celui de la Martinique ; car pour celui de l'Iſle Bourbon, quoique puiſſe faire la Compagnie, il n'eſt pas du goût des connoiſſeurs. Celui de Cayenne n'eſt pas eſtimé. Il ne reſte donc que celui de la Martinique, dont on a fait des épreuves à Paris en préſence des perſonnes

d'un rang très diſtingué, & des plus habiles connoiſſeurs, qui n'y ont trouvé aucune différence d'avec celui de Moka. 1700.

Quand nous ſuppoſerions que le caffé de la Martinique n'auroit pas par lui-même à préſent toute la perfection qu'on ſuppoſe dans celui de Moka, ſoit parceque les arbres ſont encore jeunes, ſoit parceque les Habitans n'ont pas été aſſez inſtruits dans les commencemens de la maniere dont ils le devoient préparer; il eſt certain que ces défauts ſe ſont corrigez, & qu'ils ſe corrigent tous les jours. Les arbres ſe fortifient en vieilliſſant, & portent de plus beau fruit. On remarque que les féves ſont mieux nourries, & plus remplies de cette huile, ou pour mieux parler, de ce baume qui en fait toute la bonté. Cela eſt ſi vrai qu'on le voit nager ſur les taſſes après qu'on y a verſé la liqueur, ce qu'on ne remarque point dans le caffé de Moka apporté en Europe, parcequ'il eſt trop vieux, & que le long-tems qu'il a été cüeilli, l'a fait deſſécher entierement.

Cet inconvénient n'eſt point à craindre dans celui de la Martinique. On le peut avoir tout frais pluſieurs fois l'an-

1703. née, & comme on en fait deux récoltes réglées toutes les années, on peut en avoir toujours de frais ; car c'eſt une erreur de croire que le caffé doit être vieux pour être bon. Dès qu'on conviendra que ſa bonté conſiſte dans ſon huile, il faudra convenir que plus cette huile s'y trouvera abondamment, & plus il ſera bon, il ſera excellent ; or il eſt certain qu'il y a plus d'huile dans un caffé récent que dans un qui eſt vieux & ſec ; par conſéquent le caffé de la Martinique que l'on peut avoir deux ou trois mois après qu'il a été détaché de l'arbre, eſt ſans contredit le meilleur.

Il eſt vrai qu'il eſt plus amer, c'eſt une marque que ſes principes ſont moins alterez, c'eſt ſe plaindre qu'il eſt trop bon. D'ailleurs, cette amertume eſt facile à corriger. Il n'y a qu'à le faire cuire un peu davantage, ou le charger d'un peu plus de ſucre. Mais il y a des gens, qui à l'exemple des Turcs, n'y veulent point de ſucre ; on ne force perſonne, l'amertume leur fait plaiſir, ils ſont maîtres de leur goût. Combien en voit-on qui ſe ſont accoûtumez à mâcher de la rhubarbe, dont l'amertume eſt infiniment plus déſagréable que celle du caffé ?

Le caffé de Moka n'a pas tant d'amer- 1700.
tume que celui de la Martinique ; cela eſt vrai, & cela ne peut pas être autrement, il a toujours au moins deux ans quand il arrive dans les Ports de France, & il en a trois & ſouvent davantage quand on l'achete dans les bureaux de la Compagnie, il eſt alors très-ſec, ſes principes, ſon huile ſont deſſéchez, perdus, évaporez. Que reſte-t'il, qu'une matiere ſéche & aride, que le feu acheve de mettre en charbon, qui n'a par conſéquent plus d'amertume, & qui ne demande plus ou preſque point de ſucre.

Les Turcs, à qui on ne peut refuſer ſans injuſtice la qualité de bons connoiſſeurs en fait de caffé, quoique accoûtumés à celui de Moka, qui leur vient par l'Egypte, & enſuite par mer, juſqu'à Conſtantinople, achetent celui de la Martinique, que les Négocians de Provence leur portent par mer dans toutes les Echelles de Commerce, & s'en trouvent bien. C'eſt un fait, & c'eſt en même tems une preuve inconteſtable de la bonté de ce caffé, car ils ſont auſſi délicats que nous, & ils s'y connoiſſent mieux que nous. En faut-il davantage pour détruire la prévention où l'on eſt

1700. à Paris que le caffé de Moka eſt infiniment au-deſſus de celui de la Martinique, ſur tout à préſent que le caffé de la Martinique eſt par la bonté du Roi une marchandiſe libre, qui ne paye plus que deux ſols par livre de droit d'entrée, & que l'on a communément chez tous les Marchands à 28 ſols la livre, & que l'on pourra avoir dans peu à moins, quand on aura fait connoître aux Habitans de la Martinique qu'ils doivent ſe contenter de le vendre ſur les lieux à un prix raiſonnable, puiſqu'il leur coûte ſi peu, & qu'ils ſont en état d'en faire une quantité prodigieuſe ; car il n'en eſt pas du caffé comme du ſucre, de l'indigo, du roucou, & des autres marchandiſes que l'on fabrique aux Iſles. Il faut des établiſſemens qui coûtent beaucoup, & que tout le monde n'eſt pas en état de mettre ſur pied, au lieu que rien n'eſt plus aiſé que de cultiver le caffe.

L'arbre qui le produit n'eſt point délicat comme le Cacaotier, il ſe cultive le plus aiſément du monde. Les terres maigres & uſées, dont on ne peut plus rien tirer lui ſont bonnes, il y vient à merveille, & fait un très-bel arbre.

Les graines que l'on veut ſemer ne doivent point avoir été ſéchées au ſo-

leil, encore moins au four, l'un & l'au- 1700.
tre feroient mourir le germe. Lorſquels ne ſont pas tout récemment détachés de l'arbre, & même avant leur parfaite maturité, on les doit faire tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures, avant de les mettre en terre. Cette préparation ſert à les amollir; & à donner lieu au germe de rompre plus aiſément la féve & de pouſſer.

On les ſéme ordinairement dans une caiſſe remplie de bonne terre, c'eſt-à-dire, dont on a tiré les pierres & le gros ſable. On les couche ſur leur plat, & on les couvre de terre légerement, afin que le germe ait moins de peine à la percer. On les tient à l'ombre ſous quelques arbres qui empêchent la trop grande ardeur du ſoleil, ſans empêcher la roſée.

On éloigne les féves les unes des autres d'environ trois pouces, & on a ſoin de les arroſer tous les jours, mais de maniere à ne les pas découvrir. Il faut attendre ſept ou huit jours avant que le germe paroiſſe: alors il rompt la féve qui le renfermoit, & pouſſe une tige délicate, dont l'extrêmité eſt couverte des parties de la féve rompuë. Il ne paroit dans cet état que comme un piſtil,

1700. dont la tête en ſe développant ſe change en deux feüilles. La tige continuant de croître, pouſſe deux autres feüilles de ſon centre ; à meſure qu'elle croît, le nombre des feüilles croît auſſi, elles ſont toujours couplées.

Quand ces tiges ſont arrivées à la hauteur de ſept ou huit pouces, & qu'elles ont huit ou dix feüilles, on prend un tems de pluye, ou d'une roſée abondante, & on les tranſplante dans le terrain qu'on leur a préparé en le foüillant bien profondément, & bien nettoyé de toutes les racines. On obſerve une diſtance de ſept à huit pieds, entre chaque tige que l'on met en terre, on les place en quinconge, & autant qu'il eſt poſſible, on prend garde qu'ils ne ſoient point expoſez au vent du Nord.

Cet arbre croît aſſez vîte pourvû qu'on ait ſoin qu'il ne ſoit point ſuffoqué par les herbes que la terre produit trop abondamment dans ces païs chauds & humides.

Il vient naturellement fort rond. Ses branches ou ſes rameaux croiſſent avec beaucoup de régularité, & font un effet fort agréable. A quinze ou dix-huit mois le tronc a plus de deux pouces de diamétre, & il a alors plus de huit pieds

de hauteur, y compris celle de la prin- 1700.
cipale tige; il commence alors à donner du fruit en petite quantité à la verité, les gens ſages le font tomber, afin que l'arbre ſe fortifie davantage.

On ne peut mieux comparer ces fruits qu'à une ceriſe, fort adherente à la branche où elle eſt attachée, & d'un aſſez beau rouge. Il change de couleur à meſure qu'il approche de ſa maturité; il devient noir, ou du moins fort tanné, c'eſt la marque qu'il eſt tems de le cüeillir.

Cette peau rougeâtre ou preſque noire, renferme deux féves jumelles accolées l'une à l'autre, qui ſont encore un peu molles & gluantes; c'eſt là le veritable tems de les prendre & de les ſemer, il n'eſt point alors beſoin de les faire tremper, le germe perce alors facilement ſon enveloppe.

A meſure que cette peau ſe ſéche, elle devient comme un parchemin qui tombe de lui-même, & après ce dépoüillement les deux féves jumelles paroiſſent jointes enſemble, & ſéparées ſeulement par une pellicule mince & délicate qui tombe d'elle-même, & qui laiſſe voir les deux féves.

C'eſt de cette pellicule que l'on com-

1700. poſe en Arabie le caffé à la Sultane : ce breuvage ſi précieux, ſi recherché, & qu'on trouveroit ſans peine à la Martinique, où l'on cultive une ſi grande quantité de caffez. Il eſt vrai que le tranſport en Europe en paroît très difficile, & peut-être même impoſſible. Mais que ne fait-on point quand il s'agit de faire voir dans un païs éloigné une choſe rare, & de gagner de l'argent ? car il eſt hors de doute que ces pellicules ſeroient venduës bien plus que le poids de l'or, & que tout ce qu'il y a de plus précieux au monde ? Qui ſçait ſi quelque habile homme n'y découvriroit point quelque remède ſpécifique pour quelque maladie contre laquelle la Médecine a échoué juſqu'à préſent. Il eſt vrai que l'approbation des Médecins ſeroit difficile à obtenir, car ils ne s'éloignent pas aiſément des routes battuës parmi eux, mais on trouveroit peut-être avec eux des accommodemens, & comme ils ſont pleins de raiſons, en leur laiſſant la direction & l'application du remède, on viendroit à bout de le mettre en uſage. Quelles contradictions n'ont pas eu le Tabac, l'Hipécacuana, & autres grands remédes & ſpécifiques excellens, la patience a tout ſurmonté,

ſurmonté, & pourvû que les femmes 1700.
s'en mêlent, le ſuccès eſt aſſûré. En faut-il davantage pour engager les Habitans de la Martinique à faire voir à Paris une choſe ſi rare ?

Les féves étant cüeillies doivent être miſes en tas, couvertes d'une natte, & chargées de quelques planches avec des pierres deſſus, pour les tenir en ſujetion dans un lieu à l'abri de la pluye, du vent, de l'humidité & du ſoleil. Cette préparation leur eſt néceſſaire pour conſommer lentement une partie de l'huile qu'elles renferment, qui a une âpreté & une odeur de verd déſagréable quand il y en a trop.

Au bout de ſept ou huit jours les Arabes les mettent à l'air, & font paſſer un gros rouleau peſant de bois ou de pierre, pour dégager les féves de la peau qui les renferme, & puis ils les expoſent au ſoleil, les remuent & les vanent pour ſéparer les féves, & les nettoyer de la pellicule & des reſtes de l'enveloppe qui pourroient y être adhérens.

Je crois que les Habitans de la Martinique ſuivent à peu près la même méthode, ou quelqu'autre équivalente ; mais tous ne ſont pas attachez ſi ſcru-

1700. puleuſement à ſuivre ces régles, & c'eſt d'eux que ſont venus à Paris des caffez imparfaits, de mauvais goût, qui ont porté un grand préjudice à ceux qui étoient bons, & qui avoient toutes les qualitez néceſſaires pour aller de pair avec celui de Moka, venus par la voye de Marſeille, que l'on regarde comme le meilleur, peut-être uniquement parce qu'il eſt plus récent que celui de la Compagnie, qui a été bien plus longtems en mer. Quand les Habitans de la Martinique voudront avoir l'attention néceſſaire pour perfectionner leurs caffez, il eſt certain qu'ils y réuſſiront à merveille, & qu'ils detruiront la mauvaiſe opinion que l'on en a.

Revenons à préſent à la culture & à la deſcription du caffé.

Cet arbre fleurit deux fois l'année; les fleurs qui précédent les fruits reſſemblent ſi fort à celles de nos pêchers, qu'il eſt aiſé de s'y méprendre.

Les fruits ſuivent les fleurs, & ſont attachez au pied de l'arbre & à ſes branches par un pédicule fort court.

On en fait deux récoltes chaque année. Celle d'hiver dans les païs ſituez au Nord de la Ligne, ſe fait au mois de Mai; & celle d'eſté au mois de Novembre.

On a vû des Caffez à Cayenne, qui à l'âge de cinq ans avoient dix-huit pieds de hauteur, & qui donnoient juſqu'à ſept livres de fruit par récolte. On prétend avec raiſon que ces productions ſont exceſſives, & qu'elles épuiſent bien-tôt l'arbre & le font mourir. On peut y remédier aiſément en faiſant tomber une partie des fleurs, celles qui reſteront produiront de plus beaux fruits ſans énerver l'arbre. Cinq livres à chaque récolte doivent contenter un Habitant raiſonnable, & quand il ne les vendroit que dix ſols la livre, il me ſemble qu'un arbre qui coûte ſi peu à entretenir, & qui donne cent ſols par an à ſon maître, paye abondamment le terrain où il eſt planté, & la peine qu'il y a à l'entretenir & à façonner ſes fruits. 1700.

Au reſte, cet entretien eſt très-peu conſidérable, dès que l'arbre couvre ſa terre, les mauvaiſes herbes n'y peuvent plus croître. C'eſt la ſeule peine qu'il donne; car je ne compte pour rien le ſoin qu'un Habitant habile doit ſe donner de faire bêcher la terre une ou deux fois par an autour du pied, environ quatre pieds en quarré, afin que les pluyes & les roſées la pénétrent plus aiſément.

1700. On peut planter des patates entre tous les arbres ; elles empêcheront les mauvaiſes herbes de pouſſer, & donneront une racine dont on ne peut guéres ſe paſſer dans le païs, puiſqu'elle ſert de pain dans bien des endroits, qu'elle eſt très-agréable au goût, & d'une digeſtion aiſée, quoique fort nourriſſante : j'en ai parlé amplement en un autre endroit.

Les caffez de la Martinique l'emportent ſans contredit ſur tous les autres, & vont de pair avec ceux de Moka, au jugement des gens habiles & qui ne ſont pas prévenus.

M. de la Guarigue Survilliée, ancien Capitaine d'une Compagnie détachée de la Marine, & Colonel des Milices de la Cabeſterre de la Martinique, a été un des premiers à qui M. Deſclieux a fait part de ſon caffé qu'il avoit apporté du Jardin Roval de Paris. Il en eut un ſoin tout particulier, & il y a réuſſi à merveille ; il n'en avoit encore qu'un petit nombre de pieds qui portoient du fruit, lorſque M. Blondel Intendant des Iſles ſe trouva chez lui, & vit ces arbres. Il en fut ſi content qu'il fit dreſſer un acte en bonne forme de l'état de ces arbres. J'en vais donner la

copie au Public, telle que M. de Sur- 1700.
villiée me l'a envoyée, avec un deſſein d'un rameau d'un de ces arbres.

M. Blondel, Intendant de Juſtice, Police, Finances & Marine des Iſles du Vent, s'étant trouvé aujourd'hui au Quartier de Sainte Marie à la Cabeſterre de la Martinique, chez M. de Survilliée, ancien Colonel des Milices de la même Iſle, a vû dans ſon jardin pluſieurs pieds de caffé, & entr'autres neuf arbres qui ſont hors de terre depuis vingt mois, ſuivant le rapport dudit ſieur de Survilliée; & ayant examiné attentivement un de ces neuf arbres, qui ſont à peu près d'une grandeur & d'une force égale, il a trouvé d'une tige fort droite, dont le diamétre à fleur de terre eſt d'un pouce & demi, toujours en diminuant également juſqu'à la cime de l'arbre, haut de ſix pieds; la premiere branche eſt élevée de neuf à dix pouces ſeulement au-deſſus du terrain. La ſeconde eſt à quatre pouces au deſſus de la premiere. La troiſiéme a trois pouces au deſſus de la ſeconde, & ainſi de ſuite en diminuant proportionnellement juſqu'à la cime. Les branches toujours de deux en deux, diamétralement oppoſées, & ſortant de la tige par dif-

1700. férens rumbs de vent au nombre de cinquante-huit, ce qui forme un arbre des plus agréables à la vûë, bien garni, d'une figure ronde depuis le bas juſqu'au haut, & finiſſant en pain de ſucre.

La moyenne branche a vingt-neuf, & les nœuds moyens proportionels plus de vingt fruits nouez.

La même branche en fournit encore d'autres petits à meſure que l'arbre croît.

Les feüilles ſont à peu près comme celles de nos cerifiers, dans la forme & dans la couleur, mais un peu plus épaiſſes, plus liſſes & plus dentelées aux extrêmitez. Elles ſont tombantes, & ſortent de chaque nœud des branches de deux en deux, ainſi quatre branches ſortent de la tige.

Les fleurs ſont d'une odeur douce & très-agréable, & reſſemblent à celles du Jaſmin commun, ou plûtôt à celles du Pêcher. Elles ſortent de chaque nœud des branches; ces nœuds ſont ſi près les uns des autres, que lorſque l'arbre eſt en fleur, la branche paroît faire une guirlande fort garnie.

Les fruits ſont de la figure des Jujubes, d'abord d'une couleur verte, qui

devient rouge, & enſuite brune, lorſ- 1700.
qu'il approche de ſa maturité.

Chaque fruit contient deux graines; il y a ſur l'arbre du fruit verd, & du fruit mûr en même-tems, & chaque fruit noüé vient en maturité.

Les productions de cet arbre ſeront extrêmement abondantes, ce qui ne ſe pourra ſçavoir au juſte que quand les fruits ſeront cüeillis, parceque cet arbre pourroit bien reſſembler à quantité d'autres, qui ſouvent ſont chargez de fleurs & même de fruits noüez, dont quelques-uns ſéchent & ne viennent point à maturité. C'eſt ce qui ſera examiné dans la ſuite attentivement pour en rendre compte.

Il y a à préſent dans la Martinique plus de deux cens de ces arbres qui portent fleurs & fruits; & plus de deux mille moins avancez, & quantité d'autres dont les graines ſont ſeulement hors de terre; de ſorte que l'on peut eſperer que ce ſera une culture favorable aux Habitans des Iſles du Vent. Fait à Sainte Marie de la Martinique chez M. de Survilliée, le 22. Février 1726. *Signé*, Blondel Jouvencourt.

Fin du Certificat.

1700. Le même M. de Survilliée m'a mandé en m'envoyant ce Certificat, que les neuf arbres dont il eſt parlé ci-deſſus, ont produit dans une année quarante-une livres & demie de caffé bien ſeché, outre plus de deux mille graines qu'il a donné à ſes amis pour planter, & ſans compter celles qui ont été volées.

Il m'aſſûra encore qu'il en eût recüeilli quatre fois autant ſans les fourmis & les puchons, qui ont fait tomber les fleurs & les fruits.

On peut juger de là quelle peut être la production de cet arbre, & combien il doit être utile aux Habitans, & les récompenſer avantageuſement de la perte de leurs Cacaotiers.

M. de Survilliée en avoit en 1726. plus de trente mille pieds qui commençoient à porter, & plus de vingt mille qui devoient porter inceſſamment.

Comme il n'eſt pas le ſeul qui a planté des caffez dans cette Iſle, & que tous les Habitans ſont laborieux & intelligens, & que d'ailleurs le terrain & le climat y ſont très-propres, on doit eſperer qu'ils ſont à préſent en état d'en fournir toute la France, & même plus que toute l'Europe n'en

pourra conſommer, & qu'il devien- 1700.
dra à un prix ſi moderé que tout le monde s'en fera une habitude, & même une néceſſité, ce qui augmentera infiniment la conſommation du ſucre.

On prépare le caffé de tant de manieres, qu'il me paroît inutile de dire ici comment on le prépare dans les païs où il croît. Il faut laiſſer la liberté à tout le monde, & ſe ſouvenir ſeulement que pour prendre de bon caffé il ne faut point épargner la doze, & ne le faire brûler que modérément.

CHAPITRE XVII.

Du Cacao, de ſa culture, de ſes propriétez, des différentes manieres d'en compoſer le Chocolat, & de s'en ſervir.

MOnſieur de Cailus Ingénieur Général des Iſles Françoiſes & Terre-ferme de l'Amérique, vient de publier un Traité ſi complet du Cacao ſous le titre d'Hiſtoire naturelle du Cacao, qu'il ſemble que j'aurois dû me diſpenſer de donner au Public les remarques que j'ai fait ſur cette matiere.

En effet, il eſt difficile d'entrer dans un détail plus curieux, plus exact & mieux circonſtancié que le ſien, écrit avec plus de pureté, & dans des termes de Botanique & de Pharmacie auſſi bien choiſis. Il a parlé en Maître, & ſemble avoir épuiſé la matiere. Il a demeuré pluſieurs années aux Iſles, il s'y eſt fait une Habitation où il a cultivé le Cacao, & il s'étoit poſté au centre de la Martinique dans un endroit très-pro-

pre à la culture des arbres qui portent ce fruit, qu'il a ſuivi dans toutes ſes circonſtances avec une exactitude merveilleuſe. 1700.

J'avois vû ſes Remarques avant qu'il les fit imprimer, & il avoit eu les miennes entre les mains pendant un aſſez long-tems, auſſi-bien que mon Traité du Sucre, qui auroient été imprimées bien auparavant les ſiennes, ſi mes incommodités ne m'en avoient point empêché. Cela ne gâtera rien, le Public aura deux Traitez au lieu d'un. Il trouvera dans l'un ce qui aura échapé à l'autre ; car j'ai demeuré bien des années aux Iſles, j'ai eu la conduite de nos biens pendant plus de dix ans ; & comme il paroît par ce que j'ai écrit ſur bien des matieres, qu'on ne peut guéres avoir été plus laborieux & plus curieux que je l'ai été, pour m'informer de tout ce qui regarde les Iſles, j'eſpere qu'on trouvera encore la même choſe dans ce que je vais dire du Cacao.

Le Cacao eſt le fruit d'un arbre appellé Cacoyer ou Cacaotier. On dit Caco & Cacoyer aux Iſles. On dit Cacao & Cacaotier par tout ailleurs. Les François qui ſont les derniers établis à l'Amérique ne doivent pas, ce me ſemble, joüir du

1700 privilege d'impoſer des noms ; cela eſt dû aux Eſpagnols , puiſqu'ils ont découvert le Païs; & puiſqu'ils diſent Cacao , je le dirai comme eux.

D'ailleurs il me paroît qu'en diſant & écrivant Cacao & Cacaotier , on empêche de confondre deux fruits & deux arbres très-differens en grandeur , en feüilles & en fruits qui ſont les Cocotiers & les Cacaotiers, dont les premiers produiſent les groſſes noix , appellées Cocos , & les autres les Cacaos , dont on fait le Chocolat.

Le Cacao eſt auſſi propre à l'Amérique , que le Caffé l'eſt à l'Arabie , & le Thé à la Chine & autres païs voiſins.

Les Amériquains s'en ſervoient avant que les Eſpagnols entraſſent dans leur païs ; ils en faiſoient leurs délices , & y étoient tellement accoûtumez , qu'ils regardoient comme la derniere de toutes les miſeres de manquer de Chocolat, qui eſt le breuvage compoſé de ce fruit. C'eſt d'eux dont les Eſpagnols en ont appris l'uſage & la préparation qu'ils ont enſuite perfectionné en y mêlant pluſieurs ingrédiens qui le rendent plus agréable au goût & à l'odorat , que n'étoit celui dont les Indiens ſe ſervoient : nous exa-

Cacaotier
ou
Cacoyer.
Feuille de Cacoyer d'environ
le tiers de sa grandeur ordinaire.

minerons ci-après s'ils ont bien ou mal fait. 1700.

Les arbres qui portent le Cacao croissent naturellement & sans culture dans une infinité de lieux de l'Amérique, qui sont entre les deux Tropiques. On en trouve des Forêts entieres aux environs de la Riviere des Amazones, sur la côte de Caraque & de Cartagene, dans l'Ithme de Darien, dans le Jucatan, les Hondures, les Provinces de Guatimala, Chiapa, Soconusco, Nicaragna, Costaricca & bien d'autres endroits qu'il seroit trop long de rapporter. Les Isles de Couve ou Cuba, Saint Domingue, la Jamaïque & Port-Ric en ont quantité qu'on regarde à présent comme sauvages, par rapport à ceux que l'on cultive, quoique dans la verité les fruits des uns & des autres soient également bons ; & que s'il y avoit quelque préférence à donner, je la donnerois assurément aux sauvages, & je ne suis pas seul de ce sentiment.

Les Antisles que l'on appelle petites Isles par rapport aux quatre grandes dont je viens de parler, n'ont pas été privées de ce fruit, sur tout la Martinique, la Grenade & la Dominique ; & comme on en a trouvé dans ces trois Isles, il peut

1700. y en avoir dans les autres qui ſont habitées par les Anglois & par les Sauvages. Il eſt vrai que je n'en ai point trouvé dans la Guadeloupe, quoique j'aie aſſez couru les bois de cette Iſle ; mais cela ne prouve pas qu'il n'y en ait point. Ce qu'il y a de certain, c'eſt que les arbres de cette eſpece que l'on y cultive, y viennent en perfection, & rapportent de très-beaux fruits.

Il faut pourtant avoüer que la Martinique eſt celle de nos Antiſles où les Cacaotiers viennent le plus aiſément. On en a trouvé crûs naturellement & ſans culture dans les bois, dans des endroits, qui aſſurément n'ont jamais été défrichez, ni habitez, qui ne le ſont pas encore, & qui, ſelon les apparences, ne le ſeront de long-tems. On en a vû dans les Terres d'un Gentilhomme de la Paroiſſe de Sainte Marie, appellé M. de Merville, qui par leur hauteur, leur groſſeur & la beauté de leurs fruits donnoient des marques d'une extrême vieilleſſe. Un nommé Brindacier fameux chaſſeur, & pluſieurs autres perſonnes, qui ont été ſouvent à la chaſſe des Cochons-Marons, dans les lieux les plus éloignez du bord de la mer, & comme au centre de l'Iſle, m'ont aſſuré d'en

Les Cacaotiers ſont naturels à la Martinique.

avoir trouvé dans pluſieurs endroits ; 1700.
& il eſt probable que ces arbres ſe ſeroient multipliez bien davantage, ſans leur extrême délicateſſe, & ſi leurs fruits tombant à terre n'avoient pas été dévorez par les animaux. Ces découvertes ſuffiſent, à mon avis, pour prouver que ces arbres croiſſent auſſi naturellement & auſſi bien à la Martinique que dans tout le reſte de la Terre-ferme de l'Amérique.

Malgré ces avantages les François n'ont commencé à les cultiver que vers l'année 1660. Un Juif nommé Benjamin Dacoſta fut le premier qui planta une Cacaotiere, c'eſt-à-dire, un plan ou verger de ces arbres ; mais les Iſles ayant paſſé des mains des Seigneurs particuliers & propriétaires en celles de la Compagnie de 1664. les Juifs furent chaſſez, & cette Cacaotiere étoit enfin tombée au ſieur Guillaume Bruneau, Juge Royal de l'Iſle en 1694.

Cependant comme le Cacao n'étoit pas une Marchandiſe d'un bon débit en France, parceque le Chocolat n'y étoit pas fort en uſage, & qu'il étoit chargé de très-gros droits d'entrée, les habitans ne s'attachoient qu'au Sucre, au Tabac, à l'Indigo, au Rocou, au Cot-

1700. ton, & autres ſemblables marchandiſes, dont le débit étoit facile & avantageux par la grande conſommation qui s'en faiſoit en Europe.

Le Chocolat étant enfin venu à la mode, & le Cacao trouvant des débouchemens de tous côtez, on ſongea ſérieuſement à cultiver les arbres qui produiſent le Cacao vers l'année 1684. c'eſt à peu près l'âge des Cacaotieres, qui ont ſuivi de plus près celle de Benjamin Dacoſta, & dont le nombre s'augmenteroit tous les jours, ſi on vouloit faire un peu d'attention ſur ce que je dirai dans la ſuite.

Le Cacaotier ſauvage, c'eſt-à-dire, celui qui n'eſt point cultivé, vient fort grand, fort gros & fort branchu; on arrête celui que l'on cultive de maniere qu'il n'excede pas douze à quinze pieds de hauteur, non-ſeulement afin d'avoir plus de facilité à cueillir le fruit, mais encore afin qu'il ſoit moins expoſé au vent & au trop grand air; car c'eſt un arbre d'une délicateſſe ſurprenante. Son écorce eſt brune, vive, mince & aſſez adhérante au bois qui eſt blanchâtre, leger & poreux; il a ſes fibres longues, droites, point mêlées, aſſez groſſes, & ne laiſſe pas d'être ſouple

En quelque ſaiſon qu'on le coupe, on 1700
y remarque beaucoup d'humidité & de ſéve : ce qui peut venir auſſi-bien de ſa nature que du terrain où il veut être planté, qui doit être de bon fond, frais & humide. Dès qu'en taillant une branche on n'y remarque pas une abondante ſeve, on peut compter que l'arbre n'a pas long-tems à vivre.

La feüille eſt pour l'ordinaire de huit à neuf pouces de longueur ; elle en a quelquefois davantage ; rarement moins, ſi ce n'eſt à des arbres avortez ou plantez dans un méchant fond. Elle a dans ſa plus grande largeur un peu plus du tiers de ſa longueur. Elle eſt pointuë par les deux bouts, & attachée aux branches par une queuë forte & bien nourrie, de deux à trois pouces de longueur. Sa couleur par deſſus eſt d'un verd vif, & plus chargé par-deſſous. Le contour de la feüille, à commencer à ſon plus grand diamétre juſqu'à ſa pointe, eſt d'une très-belle couleur de chair ; & cette partie eſt ſi tendre & ſi délicate, que le moindre vent, ou les rayons du ſoleil la grillent très facilement. Les fibres ou nervures qui ſoutiennent la feüille approchent beaucoup de celles de la feüille du Ceriſier, leur nombre dépend de la grandeur de la feüille.

1700. On ne voit jamais cet arbre entierement dépoüillé de ſes feüilles, celles qui tombent ſont remplacées auſſi-tôt par celles qui ſont prêtes à paroître.

Fleurs du Cacaotier. Il fleurit & porte du fruit deux fois chaque année, comme preſque tous les arbres de l'Amérique. On pourroit même aſſurer qu'il produit pendant toute l'année, puiſqu'on ne le trouve jamais ſans fleur ou ſans fruit. Cependant les recoltes les plus abondantes ſe font vers les Solſtices, c'eſt-à-dire, vers Noël & la Saint Jean; avec cette différence pourtant que celle de Noël eſt toujours la meilleure.

Si on conſidere le fruit du Cacaotier il y a lieu de s'étonner qu'un ſi gros fruit vienne d'une ſi petite fleur. Je croi que c'eſt une des plus petites qu'il y ait au monde. Le bouton qui la renferme n'a pas deux lignes de diamétre, & trois de hauteur. On y remarque pourtant dix feüilles lorſqu'il eſt ouvert, qui forment une petite coupe ou calice, au centre duquel eſt un petit bouton allongé, cantonné ou environné de cinq filets & de cinq étamines. Les feüilles ſont de couleur de chair pâle avec des taches & des pointes rouges. Les filets ſont d'un rouge de pourpre, & les éta-

mines ſont d'un blanc argenté, & le bouton eſt d'un blanc plus matte : c'eſt ce bouton qui produit le fruit. Ces fleurs n'ont aucune odeur ; elles ne viennent jamais ſeules, mais toujours par bouquets, dont la plûpart tombent à terre, auſſi-bien l'arbre ne pourroit ni ſoutenir les fruits, ſi toutes les fleurs noüoient, ni leur donner la nourriture néceſſaire. 1700.

On ne voit point ces fleurs au bout des branches comme aux arbres d'Europe, elles ſortent depuis le pied de l'arbre, juſqu'au tiers ou environ des cinq groſſes branches. On remarque qu'elles naiſſent aux endroits où il y avoit eu des feüilles lorſque l'arbre étoit encore jeune ; comme ſi ces endroits, où l'on voit encore la marque de la queuë de la feüille, étoient plus tendres & plus faciles à pénétrer, ou à s'ouvrir que le reſte.

Les fruits qui ſuccedent à ces fleurs reſſemblent à des Concombres pointus par un bout, partagez dans toute leur longueur comme les Melons à côtes, parſemez de petits boutons & autres inégalitez. L'écorce de ce fruit ſelon ſa groſſeur & l'âge de l'arbre qui l'a porté, peut avoir depuis trois juſqu'à cinq lignes Fruits de Cacao.

1700. d'épaiſſeur, & le fruit entier depuis ſept juſqu'à dix pouces de longueur, ſur trois à quatre pouces de diamétre.

La groſſeur de ce fruit fait ſentir la raiſon pourquoi la nature l'a placé au tronc de l'arbre & au gros des cinq branches principales qui ſortent de la tête de l'arbre; car s'il venoit au bout des branches, il ſeroit impoſſible à l'arbre de ſoutenir un fardeau ſi peſant, les branches romproient, & le fruit ſeroit perdu.

Couleurs des Coſſes. On remarque des Cacaos de trois couleurs; les uns ſont d'un blanc pâle, tirant un peu ſur le verd; les autres ſont d'un rouge foncé; les troiſiémes ſont rouges & jaunes. Cela ſe doit entendre de l'écorce; car le dedans & les amandes qui y ſont renfermées, ſont toutes de la même couleur, même ſubſtance, même goût; ce qui fait que ces trois couleurs ne ſont pas trois eſpeces de Cacaos. Il n'y en a qu'une ſeule dans les Iſles comme dans la Terre-ferme, n'en déplaiſe à François Ximenés & autres Ecrivains qui l'ont copié, qui en font quatre eſpéces, parce qu'ils ont vû des arbres de quatre grandeurs differentes, ſans faire reflexion que cette difference de grandeur & de groſſeur peut venir de

Cosse de Cacao d'environ le tiers de sa grandeur ordinaire.

Cosse coupée par le milieu.

l'âge de l'arbre, du terrain où il eſt 1700.
planté, de ſon expoſition au ſoleil, ou au vent, & des accidens qu'il a eu dans ſa croiſſance.

C'eſt peut-être la bévuë de cet Ecrivain qui a engagé le Sr Pomet Marchand Epicier Droguiſte de diſtinguer le Cacao en gros & petit Caracque, gros & petit des Iſles. Je n'ai jamais entendu parler de cette diſtinction, ni en Amérique, ni en Eſpagne, ni en Italie. Je conviens qu'on trouve des amandes de Cacao plus groſſes les unes que les autres, comme on trouve ſur un même Pommier des pommes de differentes groſſeurs; mais comme on ne s'eſt pas encore aviſé de faire des differentes eſpéces de pommes, à cauſe de cette ſeule circonſtance, auſſi les gens de bon ſens ne doivent pas faire quatre ſortes de Cacaos, à cauſe qu'ils trouvent des amandes de groſſeurs differentes. Je leur enſeignerai dans la ſuite à connoître le Cacao de Caracque d'avec celui des Iſles Antiſles & celui de Saint Domingue, Couve, & la nouvelle Eſpagne.

Les Coſſes, comme on dit aux Iſles, ou les Gouſſes, pour parler plus correctement, ſont d'une couleur de chair pâle par dedans. Elles renferment une ſub-

1700. Amandes de Cacao.

ſtance, pulpe ou mucilage de couleur de chair pâle, aſſez legere, & très-délicate, imbibée d'une liqueur aigrette, à peu-près du goût des pepins de Grenade.

C'eſt cette pulpe qui environne les amandes que nous appellons Cacao; elles y ſont attachées par de petits filamens extrémement délicats, qui partent du gros bout de l'amande qui y portent la nourriture, & la fait croître.

On trouve preſque ſans y jamais manquer vingt-cinq amandes dans chaque Coſſe. Il eſt très-rare d'en trouver moins, ſi ce n'eſt dans des Coſſes avortées, ni d'en trouver un plus grand nombre. Les arbres qui ſont puiſſans, bien nourris, & de dix à douze ans, n'en portent pas plus que les jeunes, mais elles ſont plus groſſes; & c'eſt toute la différence que j'ai remarqué dans les Cacaotiers des Iſles du Vent & de Saint Domingue. Comme je n'ai point vû ceux de la Côte de Caracque & de la nouvelle Eſpagne, je n'en puis pas parler poſitivement. Je croi pourtant, & avec une probabilité aſſez bien fondée, que c'eſt la même choſe qu'aux Iſles, & que la groſſeur des amandes ſupplée au nombre qui ſeroit néceſſaire pour remplir

la capacité des Coſſes, qui ſont aſſuré- 1700.
ment plus groſſes.

Les Amandes, Graines ou Cacaos des Iſles ſont longues depuis neuf juſqu'à douze lignes; elles ſont plus ovales que rondes, pointuës par les deux bouts, mais inégalement, y ayant un bout plus gros que l'autre, elles ont depuis cinq juſqu'à ſept lignes de diamétre. La chair en eſt blanche, tirant tant ſoit peu ſur la couleur de chair. Elle eſt compacte, aſſez peſante pour ſon volume; lorſqu'on la tire de la Coſſe, elle eſt huileuſe & amere, fort douce au toucher & couverte d'une pellicule de même couleur, fort unie.

Lorſqu'on tire de terre des graines qui y ont ſejourné deux ou trois jours, & qui ſe diſpoſent à rompre leur enveloppe, on voit que la ſubſtance de l'amande n'eſt autre choſe que deux feüilles pliſſées & engagées l'une dans l'autre d'une maniere admirable, qui partent d'un petit piſtille rond & long d'environ une ligne, poſé au gros bout de l'amande, qui eſt le germe de l'arbre, & qui pouſſe en terre la racine qui le ſoutient & qui le nourrit.

Le Cacao des Iſles du Vent eſt le plus petit. Celui de Saint Domingue,

1700. de Cohve & de Port-Ric eſt de même figure, c'eſt à-dire, comme je viens de le décrire, mais toujours plus gros, mieux nourri, & plus peſant. Celui de la Côte de Caracque eſt plus plat & plus grand, & reſſemble beaucoup à nos groſſes féves de marais: voilà toute la difference que l'on remarque entre tous les Cacaos.

Lorſqu'ils ſont ſecs, ils ſont tous d'un rouge brun. Je ne ſçai où le Capitaine Dampiere a appris qu'il y avoit des Cacaos blancs. Je ſçai par une infinité de perſonnes qui ont trafiqué au Mexique, aux Côtes de Guatimala, de Cartagene & de Caracque, qu'ils n'ont jamais entendu parler de cette eſpéce de Cacao; mais ce n'eſt pas la plus groſſe bévûë de cet auteur.

Ce que je viens de dire ſuffit pour donner une idée aſſez diſtincte du Cacaotier & de ſon fruit, dont je décrirai la nature, l'uſage & les proprietez après que j'aurai donné la maniere de planter & de cultiver l'arbre qui le porte, celle d'en accommoder le fruit pour le tranſporter dans toutes les parties du monde, & d'en connoître la bonté ou les défauts.

En parlant de la maniere dont on fait

fait les nouveaux défrîchez, ou les nou- 1700.
velles Habitations, j'ai dit que ceux qui
deſtinoient leur terrain pour faire une
Cacaotiere, devoient avoir un ſoin tout
particulier de laiſſer de fortes lizieres de
grands arbres qui environnent cet en-
droit, ou du moins qui le couvrent ſur
tout du côté qui eſt expoſé aux vents
réglez qui ſoufflent ordinairement dans
le païs. Mais comme il peut arriver de
grands accidens par la chûte de ces ar-
bres, lorſqu'ils ſont renverſez par quel-
que ouragan, il eſt plus sûr de faire des
lizieres doubles ou triples d'orangers,
de coroſſoliers, ou de bois immortel,
parceque ces arbres par leur ſoupleſſe
réſiſtent puiſſamment au vent, & qu'au
pis aller leur chûte ne peut être d'une
extrême conſéquence, c'eſt-à-dire,
qu'ils ne peuvent pas briſer en tombant,
les Cacaotiers qui ſeroient à côté d'eux,
comme des arbres plus gros & plus
branchus ne manqueroient pas de faire.
Je dois encore ajoûter à cet avis, qu'il
eſt très-bon de couvrir ces liziéres de
quelques rangs de bananiers & de fi-
guiers du païs. Ce que j'ai dit de ces
plantes dans ma premiere Partie, & la
deſcription que j'en ai faite, montre
qu'elles croiſſent fort vîte, qu'elles gar-

Choix du terrain pour une Cacaotiere.

1700. niſſent beaucoup, & font un très-bon abri, outre l'utilité qu'on trouve dans leur fruit.

Ce n'eſt pas aſſez qu'une terre ſoit bien à couvert des vents, il faut qu'elle ſoit vierge, quand on la veut mettre en Cacaotiere; c'eſt-à-dire, qu'elle n'ait jamais ſervi. Les Cacaotiers demandent tout le ſuc & toute la graiſſe de la terre. L'expérience a fait connoître à pluſieurs habitans qu'il eſt inutile de les planter dans des terres qui ont ſervi, quoiqu'on les ait laiſſé repoſer pendant pluſieurs années; & que quelque ſoin qu'on ſe donne, ou ils ne viennent point; ou s'ils viennent, ils durent très peu, & ne rapportent jamais de beau fruit, ni en abondance. La raiſon de cela eſt que le Cacaotier eſt un arbre extrêmement délicat dans toutes ſes parties; il ne pouſſe qu'une ſeule racine, aſſez petite & tendre, qui ne pénétre dans la terre qu'à proportion de la facilité qu'elle trouve à y entrer, & à s'y nourrir. Il eſt vrai que cette racine principale qui eſt comme le pivot de l'arbre, eſt accompagnée de quelques autres plus petites, mais qu'on ne peut regarder que comme de la chevelure qui s'étend autour du pied de l'arbre ſans entrer dans la ter-

re plus de deux ou trois pouces ; de 1700.
ſorte que ſi la terre eſt dure, ſéche & uſée, comme ſont toutes les terres des Iſles pour peu qu'elles ayent ſervi, la racine principale n'a pas aſſez de force pour la percer & la pénétrer, & elle eſt contrainte de ſe recourber ſur elle-même ; d'où il arrive, que ne trouvant pas la fraîcheur & la graiſſe qui lui eſt néceſſaire, elle ſe ſéche bien-tôt, & l'arbre qu'elle ſoutenoit a le même ſort ; au lieu que quand elle rencontre une terre neuve, qui n'a point été foulée, & qui a encore toute ſa force, elle la pénétre aiſément, elle s'y étend, s'y fortifie ; & y trouvant la fraîcheur & le ſuc en abondance, elle produit un bel arbre, & des fruits en quantité.

Il faut encore avant de ſe déterminer à mettre un terrain en Cacaotiere, le ſonder en pluſieurs endroits ; car rien n'eſt ſi ordinaire que de trouver des terres graſſes & belles, chargées de beaux arbres, & qui cependant n'ont pas de profondeur. J'ai remarqué dans un autre endroit que les arbres de l'Amérique ont peu de racines en terre ; la nature les ſoutient par des cuiſſes larges qui occupent beaucoup de terrain, ou par des racines qui courent tout autour

1700. de leur pied, n'entrant preſque point dans la terre. Le climat toujours chaud & humide leur donne le moyen de croître & de pouſſer continuellement & ſans interruption, ſans que leur racine travaille ſous terre, comme il arrive dans les païs froids, ou du moins dans ceux où l'hyver ſe fait ſentir, dans leſquels la racine croît & ſe fortifie dans la terre, pendant que le reſte de l'arbre demeure dans l'inaction. Le Cacaotier eſt preſque le ſeul des arbres de l'Amérique dont la racine pouſſe en terre ſans interruption, & ſans que l'arbre ceſſe de croître, & de produire des fleurs & des fruits; c'eſt pour cela qu'il a beſoin d'une terre profonde; de ſorte que ſi à quatre, cinq, ou ſix pieds au-deſſous de la ſurface de la terre il ſe trouve des bancs de rocher, ou des amas de pierres, il eſt certain que dès que la racine y eſt arrivée, elle ſe recourbe ſur elle-même, elle ceſſe de profiter, & l'arbre qu'elle entretenoit, déperit à vûë d'œil.

Il n'en eſt pas de même des terrains où l'on trouve du ſable à une diſtance raiſonnable au-deſſous de la ſuperficie, ou bien une terre graſſe, ou, comme on dit, une terre à potier, ou un terrain

graveleux. La racine du Cacaotier s'en accommode ; quoiqu'elle les perce avec peine, elle y pénétre & s'y établit ; & ſi elle n'en tire pas autant de ſuc que d'une bonne terre franche, du moins elle n'eſt pas obligée de ſe recourber, ce qui la fait ſécher infailliblement. 1700.

J'ajoûte encore une autre qualité au terrain que l'on deſtine à faire une Cacaotiere. Il faut qu'il ſoit frais ; les lieux bas, unis, voiſins d'une riviere, coupée par quelques petits ruiſſeaux ſont admirables pour cet uſage. Il ne faut pas non plus qu'ils ſoient d'une trop grande étenduë, ni auſſi trop reſſerrez ; les arbres ſeroient étouffez dans ce dernier cas, & trop expoſez au grand air, à la chaleur & au vent dans le premier. Une Cacaotiere de deux cens pas en quarré, meſure des Iſles, c'eſt-à-dire, de cent toiſes ou environ, eſt d'une bonne grandeur. Il vaut mieux ſéparer en pluſieurs quarrez de cette grandeur ſon terrain & les couvrir de bonnes haies, que de l'expoſer aux inconvéniens dont je viens de parler, en faiſant un plan d'arbres d'une plus grande étenduë. Etenduë des Cacaotieres.

Les revers des coſtieres, ou les terrains qui ont beaucoup de pente, quelque bonne qualité qu'ils puiſſent avoir

1700. d'ailleurs, ne ſont jamais bons à faire une Cacoyere : outre qu'ils ſont toujours plus expoſez aux vents & plus difficiles à couvrir, il eſt certain qu'ils durent très-peu, que les racines des arbres ſont bien-tôt deſſechées. La raiſon en eſt évidente, on ne doit ſouffrir aucunes herbes ſous les Cacaoyeres; il eſt donc facile aux eaux qui tombent d'emporter la terre, & d'expoſer en très-peu de tems les petites racines rempantes, & enſuite la racine principale à paroître à découvert & à manquer de fraîcheur, de ſuc & de nourriture.

Maniere de planter les arbres.

Suppoſé donc que la terre ſoit telle que je viens de dire, les arbres qui la couvroient, abbatus & brûlez avec leurs ſouches, les lizieres plantées & en état de parer le vent, auſſi bien que les bananiers qui les doivent couvrir, on doit labourer tout le terrain à la houë le plus profondément qu'il eſt poſſible. Je ſçai que bien des gens négligent cette préparation, mais elle m'a toujours paru néceſſaire, & elle l'eſt en effet. Un terrain labouré eſt plus en état de recevoir également dans toute ſon étenduë la pluye & les roſées; on arrache en labourant des racines & de petites ſouches d'arbriſſeaux ou des plantes qui ne

paroiſſent point, & qui venant à croître 1700.
& à grener, donneroient bien de l'exercice à ceux qui ſeroient chargez du ſoin de la Cacaotiere. D'ailleurs un terrain labouré eſt toujours plus uni, & par conſéquent plus aiſé à diviſer, & à tracer. C'eſt à quoi on ne manque jamais de travailler auſſi-tôt que le terrain eſt en état. On ſe ſert pour cela d'un cordeau de la longueur de tout le terrain, diviſé par des nœuds ou par des marques, de huit en huit pieds, & on plante en terre un piquet à chaque diviſion. Lorſqu'un rang eſt achevé, on leve le cordeau, & on l'étend à huit pieds de diſtance des premiers piquets, obſervant qu'il ſoit bien paralellement, & que les piquets ſoient en quinconche. J'en ai dit la raiſon dans mon Traité du Tabac. Ceux qui en voudront ſçavoir davantage, prendront la peine, s'il leur plaît, de conſulter M. de la Quintinie dans ſon excellent Traité du Jardinage & de la culture des arbres; & c'eſt ainſi qu'on trace & qu'on partage le terrain que l'on veut planter en Cacaotieres: ce qui fait voir qu'un terrain de cent toiſes, ou de deux cens pas en quarré peut contenir cinq mille ſix cens vingt-cinq pieds d'arbres.

1700. Il y a des Habitans qui plantent leurs arbres à ſix pieds les uns des autres, & il s'en trouve d'autres qui les mettent de cinq en cinq pieds. Les premiers prétendent que cette diſtance eſt ſuffiſante, & que le voiſinage des arbres fait que le terrain étant plutôt couvert, les mauvaiſes herbes y peuvent moins venir, & la Cacaotiere être entretenuë dans la propreté qu'elle doit avoir avec bien moins de travail. Ces raiſons ſeroient bonnes, ſi la trop grande proximité de ces arbres ne les empêchoit pas de croître, & de trouver ſuffiſamment de la nourriture pour porter de beau fruit : car, comme je l'ai dit ci-devant, ces arbres veulent une terre de beaucoup de ſuc, & produiſant comme ils font deux fois chaque année, des fruits très gros, il eſt certain qu'il leur faut un terrain conſidérable, ſoit pour étendre leur branches, ſoit pour y trouver de la nourriture.

Ceux qui les plantent de cinq en cinq pieds, ont pour eux la raiſon que je viens de rapporter des premiers; en effet les arbres étant proches les uns des autres, couvrent bien-tôt leur terre, & empêchent les herbes d'y croître ; & quand on leur objecte que les arbres

ſont trop voiſins, ils diſent que leur 1700.
intention eſt d'en couper la moitié dès qu'ils s'appercevront qu'ils commenceront à ſe nuire les uns aux autres, & de laiſſer ainſi dix pieds de diſtance entre les rangs, comme les Eſpagnols le pratiquent. Il n'y a rien à dire à cela, ſi on l'exécutoit ; mais il paroît bien dur à un habitant de couper la moitié de ſa Cacaotiere, quand elle rapporte, ou de ſe priver ainſi de la moitié de ſon profit ; on aime mieux laiſſer tous les arbres ſur pied, en ſe flattant qu'ils trouveront aſſez de quoi s'entretenir, & à la fin on ſe trouve la duppe de ſa folle eſpérance, & on voit tous les arbres perir les uns après les autres, ſans être à tems d'y apporter du remède.

Bien des expériences m'ont convaincu que la plus juſte proportion qu'on pouvoit donner aux arbres, étoit de huit pieds de diſtance des uns aux autres aux Antiſles ; car aux grandes Iſles & à la Terre-ferme où les terres ſont plus profondes & plus graſſes, on doit y donner juſqu'à dix & douze pieds, afin que les arbres qui ſont pour l'ordinaire plus grands & plus gros, ayent tout le terrain qui leur eſt néceſſaire.

On fait les plans ou allées les plus

1700. droites qu'il eſt poſſible, non-ſeulement pour l'agrément, mais encore afin de voir avec plus de facilité le travail des eſclaves qui peuvent moins ſe dérober de la vûë du maître, ou du commandeur dans une Cacaotiere bien alignée, que ſi les arbres étoient plantez au hazard & en confuſion. Outre que dans les récoltes on eſt moins expoſé à laiſſer du fruit aux arbres, parce qu'on les cüeille en ſuivant les allées les unes après les autres.

Le terrain étant ainſi diſpoſé, on attend le dernier quartier de la lune, & que le tems ſoit pluvieux, ou du moins ſombre & diſpoſé à donner de la pluye. On prend des coſſes de Cacao, qui ſont en état d'être cüeillies, on les ouvre, on en tire les amandes; & ſur le champ on les met en terre. Il eſt certain que ſi on differoit un peu à les planter après qu'elles ſont tirées de la coſſe, l'air qui agiroit deſſus, les ſécheroit aſſez pour les empêcher de lever.

On met ordinairement trois amandes ou trois graines, pour parler comme on fait aux Iſles, autour de chaque piquet, éloignées d'environ trois pouces les unes des autres. Si le terrain a été labouré tout récemment, on ſe contente

de faire un trou avec un piquet de trois à quatre pouces de profondeur, & d'y couler l'amande enſorte qu'elle y ſoit droite, le gros bout en bas, & on la couvre légérement de terre. Si le terrain n'a point été labouré, on remuë la terre autour des piquets avec un petit inſtrument fait comme le fer d'une houlette, on y fait un trou, & on y introduit l'amande. 1700.

La raiſon qui oblige de mettre trois amandes à chaque piquet, eſt afin d'avoir de quoi remplacer celles qui viennent à manquer, comme il arrive aſſez ordinairement. Quand cela ne ſe trouve pas, & que les arbres ont un pied & demi, ou deux pieds de hauteur, on choiſit celui qui eſt de plus belle apparence, pour le laiſſer en place, & on leve les deux autres, pour s'en ſervir à remplir les lieux qui en manquent, ou pour les planter en d'autres endroits. C'eſt auſſi à ce deſſein qu'on fait des pépinieres.

J'ai demandé à des habitans habiles pourquoi ils ne plantoient pas toutes leurs amandes en pépiniere pour les lever enſuite, & les planter à demeure dans les terres qu'ils avoient deſtiné pour cela. Ils m'ont aſſuré que l'expé-

1700. rience leur avoit appris, que les arbres plantez de cette maniere ne réuſſiſſoient pas bien, parceque leur principale racine étant très-délicate, il étoit impoſſible, quelque ſoin qu'on ſe donnât de la tirer de terre ſans l'endommager, ou en elle-même, ou dans la petite chevelure dont elle eſt garnie, & de la placer dans un autre endroit, ſans changer un peu la ſituation ou la direction de quelques-unes de ſes parties, ce qui ſuffiſoit pour l'empêcher de reprendre, & de produire un bel arbre.

J'ai eu occaſion plus d'une fois de me convaincre par ma propre expérience de cette verité, & de voir que des arbres ainſi tranſplantez, mouroient malgré toutes les précautions que j'avois priſes, pour mettre la racine en terre ſans la comprimer ni la forcer le moins du monde. J'en ai fait déchauſſer pluſieurs, & j'ai toujours trouvé que la racine étoit recourbée au lieu d'être perpendiculaire comme elle doit être; de maniere que le ſeul expédient qu'il y a à prendre pour remplir les vuides d'une Cacaotiere, eſt de planter des amandes au lieu où les arbres ont manqué, ſoit que les amandes n'ayent pas levé, ſoit que la tige ait été rompuë ou mangée par des inſectes.

La délicateſſe extraordinaire du Cacaotier oblige de prendre de grandes précautions, afin qu'il ne ſoit pas brûlé par le ſoleil. Les liziéres dont j'ai parlé cidevant ne le peuvent garantir que du vent, le ſoleil lui eſt auſſi pernicieux, ſur tout dans le commencement ; c'eſt pourquoi on ne manque jamais de planter du Manioc en même-tems qu'on met les amandes en terre. On a vû dans la premiere partie ce que c'eſt que cet Arbriſſeau, il eſt inutile de le répéter ici. On fait deux rangées de foſſes de manioc dans toutes les allées, de maniere qu'elles ſont éloignées des piquets d'environ un pied & demi, outre l'avantage qu'on en retire en préſervant les jeunes arbres de la trop brûlante ardeur du ſoleil, on emploie utilement le terrain par un arbriſſeau ſi néceſſaire qu'on ne s'en peut jamais paſſer, ni en avoir jamais trop, & on empêche les mauvaiſes herbes de croître & de gâter la Cacaotiere ; car il faut être d'une exactitude infinie à ſarcler & à la tenir propre, rien n'étant ſi contraire à ces ſortes d'arbres que les mauvaiſes herbes, qui ne manquent jamais de croitre dans les terres neuves, qui en conſomment tout le ſuc & la graiſſe, & qui y produiſent une in- 1700.

Maniere de couvrir les jeunes Cacaotiers.

1700. finité de gros vers, de loches, de mille-pieds, de criquets & autres inſectes, qui s'attachent d'abord au Cacaotier, mangent ſes feüilles, coupent le bourjeon, & le font mourir en très-peu de jours.

On eſt obligé de ſarcler ſans ceſſe, juſqu'à ce que le Manioc étant devenu grand, couvre entierement la terre, & empêche ainſi les mauvaiſes herbes de pouſſer.

On arrache le Manioc au bout de douze ou quinze mois; c'eſt à peu près le tems qu'il lui faut pour avoir ſa groſſeur & ſa maturité ſelon ſon eſpéce; & ſur le champ on en plante d'autres, mais en moindre quantité, c'eſt-à-dire, qu'on ne met qu'un rang de foſſes au milieu des allées; & pour avoir moins de peine à tenir la terre nette, on plante entre le Manioc & les Cacaotiers, des Melons d'eau, ou des Melons ordinaires, des Concombres, des Giraumons, des Ignames ou des Patates, parceque les feüilles de ces plantes couvrant la terre, l'empêchent de produire de mauvaiſes herbes, la tiennent fraîche ſans nuire au Cacaotier, & fourniſſent des choſes très-utiles à une Habitation.

Il y a des Habitans qui plantent le

Manioc un mois avant de planter le Cacao. Je les ai imité, quand j'ai eu occasion de le faire, & je m'en suis bien trouvé, parceque ce mois d'avance que le Manioc avoit sur le Cacao, lui donnoit lieu d'être en état de le couvrir, & de le défendre par son ombre des ardeurs du soleil, dès qu'il sortoit de terre, & à moi le tems de sarcler les premieres herbes que la terre produisoit, ce qui n'étoit pas un petit avantage. 1700.

L'Amande est pour l'ordinaire sept ou huit jours en terre, avant de pousser dehors. Plusieurs expériences m'ont assuré qu'elle pousse en même-tems par les deux bouts ; celui qui est le plus gros rompt la pellicule dont l'amande est couverte, & le petit pistille pousse en terre, & fait la grosse racine ; l'autre bout fait l'arbre, & sort de terre couvert de cette même pellicule, comme un bouton qui en s'épanoüissant acheve de la rompre, & la fait tomber Quand ce bouton est tout-à fait éclos, on voit qu'il ne renfermoit que deux feüilles plissées & engagées l'une dans l'autre d'une maniere admirable, d'une couleur de chair vive, tendres & délicates au de-là de l'imagination. Production de l'Amande.

1700. Quinze ou vingt jours après qu'il eſt ſorti de terre, il a cinq à ſix pouces de hauteur, & quatre ou ſix feüilles; elles viennent toujours couplées, & s'étendent fort également autour de leur centre commun, qui eſt toujours un bouton, au-deſſous duquel elles ſortent à meſure que le tronc s'éleve. A dix ou douze mois, l'arbre a près de deux pieds de hauteur, & douze, quatorze, juſqu'à ſeize feüilles. A vingt ou vingt-quatre mois, il arrive à la hauteur de trois pieds & demi, & ſouvent de quatre, & pour lors ce bouton qui avoit toujours paru au centre des deux dernieres feüilles, s'ouvre & ſe partage en cinq branches, rarement en ſix, & jamais en ſept. On coupe la ſixiéme & la ſeptiéme branche, parce qu'elles gâteroient la diviſion ordinaire des branches de cet arbre, qui fait une partie de ſa beauté. Pour lors les feüilles ceſſent de venir ſur le tronc, elles croiſſent ſur les branches maîtreſſes, qui en s'élevant & groſſiſſant, en produiſent d'autres plus petites, pendant que le tronc croît & groſſit à proportion de la fraîcheur & du ſuc que le terrain lui fournit.

Il commence à fleurir à deux ans & demi. Les perſonnes intelligentes ſont

tomber ces premieres fleurs, afin que 1706.
l'arbre ſe fortifie davantage ; à trois ans on en laiſſe quelques unes, & lorſqu'il a quatre ans on n'y touche plus, parce qu'il eſt aſſez fort pour porter du fruit, ſans que cela l'empêche de croître, & de ſe fortifier ; il augmente en croiſſant le nombre de ſes fleurs, & la beauté de ſon fruit qui devient plus gros, plus rempli, & de meilleure qualité, à meſure qu'il groſſit en vieilliſſant, ou qu'il trouve un meilleur fond, & une nourriture plus abondante.

S'il n'arrivoit point d'accidens aux Cacaoriers, il eſt certain qu'à ſix ans ils ſeroient dans leur force, & rapporteroient des fruits très-beaux & en quantité ; mais ils ſont ſujets à tant de diſgraces, qu'on regarde comme une eſpéce de miracle, lorſqu'ils arrivent à cet âge ſans avoir rien éprouvé de fâcheux.

Les accidens les plus ordinaires qui leur arrivent ſont la chûte des arbres qu'on a eu l'imprudence de laiſſer trop proche d'eux, qui par leur peſanteur rompent les branches de ces arbres délicats, & ſouvent les écraſent entierement. En ſecond lieu les tempêtes & les coups de vent furieux qu'on appelle ouragans leur ſont encore plus funeſtes.

1700. Car ſi les lizieres dont ils ſont couverts viennent à être arrachées ou briſées par la violence des vents, les Cacaotiers ſont bien-tôt dépoüillez de leurs feüilles, briſez, renverſez, déracinez, ou entierement arrachez. J'ai été témoin plus d'une fois de ſemblables déſolations, rien n'eſt plus triſte, ni plus affreux. Si les arbres ſont arrachez, & que la maîtreſſe racine ſoit tout à fait hors de terre, il eſt inutile de penſer à les replanter, c'eſt un travail perdu, ils ne reprennent jamais : mais s'ils ſont renverſez de maniere que la groſſe racine ſoit encore en terre, du moins la meilleure partie, il faut bien ſe garder de les vouloir redreſſer, l'expérience a fait connoître qu'on achevoit de les faire mourir par cette manœuvre, parce qu'on ébranle de nouveau ce qui a déja ſouffert, & qu'on ne peut jamais le remettre dans la premiere ſituation. Ce qu'il y a à faire dans cette occaſion eſt de couvrir promptement & ſans perdre de tems, le pied de l'arbre & tout ce qui paroît de ſes racines, avec de bonne terre, & de faire ſoûtenir avec de petites fourches plantées en terre, le tronc & les principales branches, afin que le poids des feüilles lorſqu'elles auront

pouſſé, & des fruits, ne le faſſent pas 1700.
pancher davantage, & ramper ſur la terre. Ces arbres ne laiſſent pas de produire, & la nature, au bout de quelque tems, produit un jet droit que l'on conſerve avec ſoin pour devenir le tronc de l'arbre, quand il portera du fruit; car pour lors on coupe celui qui étoit panché, & l'arbre ſe trouve ainſi tout renouvellé.

Mais l'accident le plus funeſte qui puiſſe arriver à une Cacaotiere, & auquel il n'y a point de reméde, c'eſt quand les maîtreſſes racines trouvent un tuf ou un banc de pierres; car pour lors elles s'étendent inutilement ſur la pierre, & n'y trouvant pas de nourriture, elles ſont contraintes de ſe recourber ſur elles mêmes, ce qui ſuffit pour les faire ſécher, & enſuite les arbres qu'elles ſoûtenoient. C'eſt pour cette raiſon que j'ai dit ci-devant qu'il étoit de la derniere importance de bien ſonder le terrain avant d'y planter une Cacaotiere, ſi on ne veut pas travailler en vain, ou tout au plus pour un petit nombre d'années; ce qui ne pourroit manquer de tourner à la confuſion & au dommage de ceux qui entreprendroient un établiſſement ſans cette précaution.

1700. Cependant comme il est presque impossible, sur tout dans les petites Isles, de trouver un terrain, quelque bon qu'on se le figure, qui soit sans pierres, on doit être content pourvû que par diverses sondes on ait reconnu que la terre a six pieds de profondeur, & que les pierres qui sont dessous ne sont pas un banc.

Depuis la chûte des fleurs jusqu'à la parfaite maturité du fruit il ne se passe qu'environ quatre mois; on reconnoît qu'il est mûr, lorsque quelqu'une des trois couleurs marquées ci-devant, qu'il puisse être lorsque l'entre-deux des côtes qui partagent les cosses commence à changer de couleur & à devenir jaune : pour lors on le cüeille. On dispose les Négres qu'on destine à cet ouvrage, un à chaque rangée d'arbres, chaque Négre a son panier; & suivant la file qu'on lui a marquée, il cüeille tous les fruits qui sont mûrs, sans toucher à ceux qui ont encore besoin de quelque tems pour le devenir. On n'employe aucun instrument pour cela, & on ne secouë point l'arbre, on rompt la queuë qui attache le fruit, en la tordant un peu avec une petite fourchette de bois, ou en l'arrachant; & lorsque les Négres

Maturité du Cacao & maniere de le cüeillir.

ont leurs paniers remplis, ils les por- 1700.
tent à un bout de la Cacaotiere & font une pile ou un amas de tout ce qu'ils ont cüeilli.

Lorſqu'on a cüeilli tout ce qui étoit mûr, & que ſelon la grandeur de la Cacaotiere, ou la quantité du fruit, on en fait une ou pluſieurs piles, on tire les amandes des coſſes. Pour cet effet les Négres coupent avec un coûteau les coſſes par le milieu de leur longueur, ou les briſent en frappant deſſus avec une pierre, ou un morceau de bois. On trouve les amandes environnées de la pulpe ou mucillage dont j'ai parlé ci-devant; on ne prend pas beaucoup de peine à les en ſéparer, on n'en ôte que le plus gros, & on les met dans des paniers pour les porter à la maiſon.

Il n'eſt pas néceſſaire de vuider les coſſes auſſi-tôt qu'elles ſont cüeillies, on peut les laiſſer en pile dans la Cacaotiere deux ou trois jours, ſans craindre qu'elles ſe gâtent; le ſeul danger qu'il y a, eſt qu'elles peuvent être dérobées; mais qui a du bien, doit être expoſé à en perdre, d'ailleurs il faut donner lieu au proverbe qui dit, qu'il faut que tout le monde vive, larrons & autres. On ne s'aviſe gueres de porter

1700. les coſſes à la maiſon pour les y ouvrir; outre que ce tranſport ſeroit pénible pour les Négres, il engageroit encore à un autre travail qui ſeroit de tranſporter autre part les coſſes vuides, qu'on a regardé juſqu'à préſent auſſi inutiles que les marons d'Inde. On les laiſſe donc pourir dans la Cacaotiere où elles peuvent ſervir de fumier pour engraiſſer la terre.

Maniere de le faire fermenter ou reſſuer.

On met les amandes auſſi-tôt qu'elles ſont à la maiſon dans des canaux ou grandes auges de bois, ou dans un quarré de planches un peu élevé de terre. On les couvre de feüilles de balizier, & de quelques nattes, & on met deſſus des planches & des pierres pour les tenir bien ſerrées, & bien preſſées.

On les laiſſe en cet état quatre ou cinq jours, pendant leſquels on a ſoin de les remuer & retourner tous les matins. Elles fermentent pendant ce tems-là, elles perdent la couleur blanchâtre qu'elles avoient en ſortant de la coſſe, & deviennent d'un rouge obſcur.

On prétend que ſans cette fermentation elles ne ſe conſerveroient pas, qu'elles moiſiroient, ou que ſi elles étoient dans un lieu humide, elles pourroient germer. On doit regarder ce der-

nier cas comme impoſſible, puiſque pour 1708.
peu qu'on tarde à les mettre en terre en ſortant de la coſſe, elles ne germent jamais ; comment germeroient-elles ſeules & privées du ſuc & de la fraîcheur de la terre ? Ce que cette fermentation opere eſt de les décharger de l'humidité ſuperfluë dont elles étoient imbibées ; de maniere qu'il ne leur reſte plus que l'huile qui les conſerve, & dans laquelle on doit penſer que conſiſte la meilleure partie de leur bonté.

C'eſt encore une erreur groſſiere de quelques voyageurs qui ont débité ſérieuſement qu'on les met dans une leſſive, dont la compoſition eſt un miſtere, où après avoir trempé quelque-tems on les fait ſécher à l'ombre, & que ſans cette préparation on ne pourroit pas les tranſporter ſans qu'elles ſe corrompiſſent. Tout cela eſt auſſi vrai comme ce qu'ont écrit des gens mal-informez, de la leſſive où ils prétendoient qu'on faiſoit boüillir le clou de géroſle, la muſcade, le poivre & le caffé avant de les tranſporter en Europe, de crainte qu'on ne les ſemât ou plantât en Europe, & qu'on ne privât ceux qui les y tranſportent d'Aſie du profit qu'ils font ſur ces marchandiſes.

1700 Lorſqu'on a retiré les amandes ou graines de Cacao, du lieu où elles ont fermenté, ou pour parler comme aux Iſles, où elles ont reſſué, on les étend ſur des claies, ou dans des caiſſes plattes dont le fond eſt à jour, & on les expoſe au ſoleil pour les faire ſécher. On a ſoin de les remuer & de les retourner de tems en tems, & de les mettre à couvert pendant la nuit, & lorſque le tems eſt humide, ou qu'il pleut; parceque l'eau ou l'humidité les gâteroit infailliblement. Trois jours de ſoleil & de vent ſuffiſent pour les ſécher entierement, après quoi on les met dans des futailles, dans des ſacs, ou en grenier, juſqu'à ce qu'on trouve l'occaſion de s'en défaire. Elles ſe conſervent tant qu'on veut ſans ſe gâter, pourvû que le lieu où elles ſont gardées ſoit ſec, & qu'on les expoſe au ſoleil deux ou trois fois l'année. Il eſt vrai que leur bonté n'augmente pas à meſure qu'elles vieilliſſent, parceque leur huile ſe conſomme peu à peu; & que venant ainſi à ſe ſécher, elles perdent la ſubſtance & la vertu qu'elles avoient auparavant.

Comment on les fait ſécher.

J'ai remarqué ci-devant que les coſſes renferment, ſans y manquer, preſque

que jamais vingt-cinq amandes, & j'ai 1700.
éprouvé pluſieurs fois qu'il faut environ quatre cens amandes ſéches pour faire le poids d'une livre. Cela ſe doit entendre du Cacao des Iſles, qui eſt le plus petit ; il en faut moins à Saint Domingue, & à Couve ou Cuba, où il eſt plus gros ; & il n'en faut pas trois cens pour le Cacao de Caracque, qui eſt le plus gros de tout : de ſorte que ſeize coſſes produiſent une livre d'amandes ſéches ; mais comme la peſanteur du Cacao diminuë au moins de la moitié en ſéchant, huit coſſes donnent une livre d'amandes vertes.

J'ai vû des arbres chargez de deux cens cinquante-deux coſſes, & en particulier j'en ai admiré de cette ſorte au quartier du pain de ſucre de la Martinique. Il eſt vrai que c'étoient des arbres de vingt ans, grands, forts, en bonne terre, & bien à couvert du vent, mais il eſt rare d'en trouver de ſemblables. Les Habitans ne comptent leurs récoltes que ſur le pied d'une livre ou une livre & demie par pied d'arbre à la récolte de Noël, & d'une livre à celle de la S. Jean, lorſque leurs arbres ont depuis cinq ans juſqu'à huit ; après cela s'il n'arrive point d'accidens

1700. aux arbres, qu'ils ſoient bien entretenus, qu'ils trouvent une terre fraîche, profonde & bien graſſe, ils en peuvent eſperer davantage, ſur tout à la récolte de Noël qui eſt toujours meilleure que celle de la S. Jean. La raiſon de cette difference vient de la difference des deux ſaiſons que l'on trouve aux Iſles; c'eſt-à dire, de la ſaiſon ſéche, & de celle des pluyes; cette derniere commence ordinairement dans le mois de Juillet, & finit en Novembre, ou au commencement de Décembre. Ce que j'ai dit ci-deſſus ſuffit pour faire comprendre que les pluies ſont très-néceſſaires aux Cacaotiers, au lieu que la ſéchereſſe qui regne pour l'ordinaire depuis Noël juſqu'à la S. Jean leur eſt contraire.

Il eſt certain que quand les Cacaotiers ont trois ans & demi ou quatre ans, leurs branches, toujours fort chargées de feüilles, couvrent tout l'eſpace qui eſt entre eux; & que les feüilles qu'ils quittent au commencement de la ſaiſon des pluyes, & qu'ils reprennent en même-tems, & à meſure qu'elles tombent, ſont en aſſez grande quantité, pour occuper & couvrir toute la terre aux environs, & empêcher par conſéquent la production des herbes. Cepen-

dant cela ne ſuffit pas entierement, parce 1700.
que la force de la terre, la chaleur & l'humidité du climat, en produiſent toujours malgré l'ombre & les feüilles qui la couvrent, en beaucoup moindre quantité; je l'avouë, mais toujours aſſez pour nuire à la fin aux arbres, qui demandent une extrême propreté, & qui veulent occuper ſeuls tout leur terrain. De ſorte qu'il faut le repaſſer & le nettoyer de tems en tems.

Il faut encore avoir ſoin de réchauffer les pieds des arbres, parceque les pluyes degradent ſans ceſſe, & emportent la terre, ſur tout dans les lieux qui ſont en pente, & découvrent ainſi les petites racines, que j'ai dit qui ne faiſoient que ſerpenter autour de l'arbre à deux ou trois pouces en terre. Or ces racines ne ſçauroient être expoſées à l'air ſans ſe ſécher, & ſans priver en même-tems l'arbre du ſuc qu'elles lui portoient, & cauſer par conſéquent une diminution conſidérable du fruit. C'eſt donc une néceſſité de les couvrir de bonne terre, après avoir bien labouré tout au tour, pour faciliter à la pluie & à la roſée le moyen de pénétrer la terre & de les humecter.

On ne doit pas négliger de tailler les

1700. bouts des branches, ſoit qu'ils ſoient ſecs, ſoit pour les renouveller. Cela ſe doit faire après la récolte de la S. Jean, & un peu avant le commencement des pluies. Ceux qui entendent la culture des arbres fruitiers ſçavent aſſez la conſéquence de cette précaution, & combien la négligence ſur ce point-là eſt préjudiciable. Les Eſpagnols, quoique fort indolens & fort pareſſeux n'y manquent jamais ; auſſi voit-on que leurs Cacaotiers, toutes choſes proportionnées, ſont bien plus beaux que les nôtres, & qu'ils rapportent de plus beau fruit, & en plus grande quantité. J'ai vû à la Martinique de fort belles Cacaotieres perir peu à peu, & manquer enfin tout à fait faute de ces précautions.

On voit par tout ce que je viens de dire que le travail d'une Cacaotiere n'eſt pas ſi petit qu'on pourroit ſe l'imaginer, quoique dans la verité il ſoit bien au-deſſous de celui d'une Sucrerie, & de la dépenſe que cette Manufacture exige. On en ſera convaincu par la lecture de mon Traité du Sucre. Ainſi je conſeille à tous ceux qui ont des terres propres aux Cacaotiers, de les y employer ſans penſer à s'élever au rang des ſucriers, &

je puis les aſſurer qu'ils y trouveront mieux leur compte, ſeront obligez à bien moins de dépenſe, & ſe délivreront d'une infinité d'embarras & de chagrins qui ſont inſéparables d'une Sucrerie. 1700.

Pluſieurs expériences m'ont aſſuré que vingt Négres peuvent entretenir & cultiver cinquante mille pieds de Cacaotiers, & faire encore du manioc, du mil, des pois, des patates, des ignames & autres vivres beaucoup au delà de ce qu'il en faut pour leur entretien. Or ces 50000. arbres bien entretenus, donneront au moins, les uns portant les autres, bon ou mal an, cent mille livres d'amandes qui étant venduës à ſept ſols ſix deniers la livre, qui eſt un prix fort médiocre, & le plus bas auquel le Cacao ait jamais été vendu, produiſent trente-ſept mille cinq cens francs, qui eſt une ſomme d'autant plus conſidérable qu'elle revient preſque toute entiere dans la bourſe du maître, à cauſe du peu de dépenſe qu'il faut faire pour l'entretien des eſclaves qui cultivent les arbres, qui eſt cependant la ſeule & unique dépenſe à quoi l'on ſoit obligé. Revenu d'une Cacaotiere.

Il n'en eſt pas de même d'une Sucrerie; pour qu'elle produiſe la même ſom-

1700. me en ſucre blanc ou brut, il faut trois fois autant d'eſclaves, des moulins, des charetres, des bœufs, des chevaux, une quantité d'ouvriers de toutes ſortes, & par-deſſus tout des Raffineurs chers & inſolens au dernier point. Qu'on compare la dépenſe d'une Sucrerie & celle d'une Cacaotiere, qui auroient donné le même revenu, & l'on verra par la différence qui ſe trouvera entre l'une & l'autre, qu'une Cacaotiere eſt une riche mine d'or, pendant qu'une Sucrerie ne ſera qu'une mine de fer; ſur tout à préſent que le chocolat commence d'être plus en vogue qu'il n'a été ci-devant, non-ſeulement parce qu'on reconnoît tous les jours ſes bonnes qualités, mais encore par le bon marché auquel il doit être, depuis que le Roi a eu la bonté de réduire à deux ſols par livre les droits d'entrées du Cacao François par ſon Edit du mois d'Avril 1717.

Nature du Cacao.

Il faut à préſent parler de la nature du Cacao. J'avouë que ce n'eſt pas une petite affaire pour moi; je reſpecte les Anciens qui en ont écrit, & j'ai pour M. de Cailus, qui en a écrit le dernier, une eſtime toute particuliere. Je voudrois les accorder, mais la choſe ne

mè paroît pas praticable. Colmenero & les Ecrivains Eſpagnols, Médecins & autres, diſent tous que le Cacao eſt froid & ſec. Monſieur de Cailus, avec quelques Médecins nouveaux, dit qu'il eſt temperé ; qui de tous ces Auteurs a raiſon ? On en jugera ſur ce que je vais dire. On ne peut pas diſconvenir que le Cacao ne ſoit huileux & amer ; or tout ce qui eſt huileux & amer, eſt chaud, & d'autant plus chaud qu'il eſt plus huileux & plus amer. Selon M. de Cailus, il n'y a point de fruit dont on puiſſe tirer plus d'huile que du Cacao, ni qui ſoit d'une plus grande amertume ; donc, ſelon Monſieur de Cailus, il n'y a point de fruit qui ſoit plus chaud ; comment donc le fera-t-il temperé ? ſera-ce en y mêlant du ſucre, de la canelle, un peu de gérofle & d'eſſence d'ambre ; mais toutes ces drogues ſont très-chaudes, & quoiqu'elles ne doivent entrer dans la compoſition du Chocolat qu'en petite quantité, n'eſt-il pas viſible que la chaleur qu'elles renferment, étant jointe à la chaleur moderée du Cacao, doit faire un compoſé très-chaud. Je croi qu'un autre que Monſieur de Cailus auroit de la peine à ſe tirer de cet embarras ; mais comme il a de l'eſ- 1700.

Hiſt. natu. du Cacao, pag. 51. Ibidem. pag. 11.

1700. prit infiniment, il ne manquera pas de nous développer dans ſa réponſe les raiſons qu'il a eu de prendre ce parti ; & ce ſera un éclairciſſement nouveau que j'aurai procuré au Public, & dont il m'aura telle obligation qu'il jugera à propos.

Les Eſpagnols juſtifient aiſément la pratique univerſelle qu'ils ont de mêler avec le Cacao quantité d'ingrédiens fort chauds ; ils le croïent très-froid. & quelques-uns d'eux ont pouſſé la choſe ſi loin, qu'ils ont dit que c'étoit une eſpéce de poiſon ſi froid, qu'il faiſoit tomber en ptiſie ceux qui en prenoient avec excès ; ſur ce principe ils ont raiſon de mêler avec le Cacao une quantité conſidérable de canelle, de ſucre, de chilé ou piment, ou de graines de bois d'Inde, de clous de géroſle, d'ambre de muſque, & ſur tout de vanille, ingrédiens très-chauds, comme tout le monde en convient : car de prendre une choſe très-froide ſans ces puiſſans correctifs, ce ſeroit s'expoſer à de grands inconvéniens & peut être à une mort prématurée. Les Auteurs Eſpagnols qui nous ont donné le plus exactement la compoſition du Chocolat, aſſurent que le Cacao étant mêlé avec ces drogues, compoſe un

tout extrêmement temperé. Leur rai- 1700.
ſonnement me paroît bon ; & ſuivant leur principe, il eſt bien ſuivi, & très-vrai.

L'Auteur de l'Hiſtoire Naturelle du Page 72.
Cacao prouve la bonté du Chocolat par la conſommation prodigieuſe qui s'en fait dans toute l'Amérique, ſoit chez les Eſpagnols, les Portugais, & les Indiens; ſoit chez les François, les Anglois & les autres Européens établis dans ces païs là. Il pourroit ajoûter, ſans craindre de ſe tromper, que cette conſommation n'eſt pas moindre dans l'Eſpagne, le Portugal, & l'Italie, qu'on en uſe encore beaucoup en Angleterre & dans tout le Nord; & que ſans le prix exceſſif où il a été juſqu'à préſent en France, l'uſage s'y en ſeroit établi auſſi fortement que celui du Tabac ; & il aſſure enſuite que de tous ces peuples ſi différens, qui en uſent ſans diſtinction d'âge, de ſexe, & très-ſouvent ſans régle & ſans modération, pas un ne s'eſt encore plaint d'en avoir reçû la moindre incommodité;qu'ils ont éprouvé au contraire, qu'il étanche la ſoif, qu'il rafraîchit, qu'il engraiſſe, qu'il répare dans un inſtant les forces perduës ou abbatuës par le travail, qu'il

1700. fortifie, qu'il procure un doux ſommeil, qu'il aide à la digeſtion, qu'il adoucit, & qu'il purifie le ſang; en un mot, qu'il conſerve la ſanté, & qu'il prolonge la vie. Je conviens de tout cela avec lui, rien n'eſt plus vrai: mais il faut auſſi qu'il convienne avec moi, que tous ces peuples, à l'exception des François des Iſles, prennent le Chocolat accommodé à la maniere Eſpagnole. Si donc le Cacao accommodé à la maniere Eſpagnole, c'eſt-à-dire, mêlé avec tant d'ingrédiens ſi chauds, eſt encore temperé (car il faut qu'il le ſoit pour produire tous ces bons effets) ne doit-on pas conclure, que de lui-même il n'eſt pas temperé, mais froid, puiſqu'il a beſoin de tant de chaleur étrangere pour être rendu temperé, ou que malgré tant de choſes chaudes auſquelles on le joint, il eſt encore temperé.

Le Public portera là-deſſus ſon jugement, voilà l'affaire inſtruite, on me diſpenſera de dire ce que j'en penſe; car il y a de part & d'autre des raiſons qui m'empêchent de me déterminer pour l'un ou l'autre parti, & d'ailleurs je reſpecte trop Monſieur de Cailus pour conclure contre lui.

Bien des gens prétendent que le Ca-

cao de Caraque, ou pour parler plus 1700.
juſte, tout celui de la nouvelle Eſpagne, & tout celui qui vient depuis Cartagene juſqu'à Comana eſt meilleur que celui des Iſles. La prévention a plus de part dans cette opinion que la verité. On croit avec fondement que ce ſont les Hollandois qui l'ont fait naître, parceque commerçant beaucoup ſur cette côte, dont ils enlevent preſque tout le Cacao, ils ont interêt d'en vanter la bonté, afin de le vendre plutôt, & plus cher.

Il n'eſt pas ſurprenant que les Eſpagnols tiennent le même langage; tout le monde ſçait que leur vanité naturelle ne leur permet pas d'eſtimer quoi que ce ſoit qui n'eſt pas Eſpagnol; & d'ailleurs doivent-ils eſtimer & loüer le Cacao des Iſles qu'ils connoiſſent aſſez peu, & préjudicier ainſi à celui qui croît ſur leurs terres.

Je conviens que le Cacao de Caraque croiſſant dans des terres baſſes, humides, plus graſſes & plus profondes que les nôtres, & les arbres qui le portent étant plus vieux, plus gros, & mieux nourris que ceux de nos Iſles, il doit être auſſi plus gros, & les arbres en porter une plus grande quantité. Je con-

1700. viens encore que les amandes contiendront plus d'huile, cela eſt très-naturel, elles ſont plus groſſes ; peut-être même qu'elles conſerveront leur huile plus long tems, parceque leur volume les ſouriendra plus aiſément contre la ſechereſſe. C'eſt accorder beaucoup, & convenir peut-être de trop de choſes ; mais je ne conviendrai jamais qu'il y ait plus de ſubſtance nourriſſante, plus d'huile, plus de vertu dans une livre de Cacao de Caraque, que dans une livre de Cacao des Iſles, quand on les ſuppoſera tous deux dans le même degré de fraîcheur ou de ſechereſſe.

D'ailleurs, que nous importe que notre Cacao conſerve ſon huile moins de tems que celui de Caraque ; puiſque nous le pouvons avoir tous les jours, frais, & pour ainſi dire, à la ſortie de l'arbre, au lieu que celui de Caraque a ſouvent traîné pluſieurs années dans les magazins d'Hollande & de Cadis, où aſſurément on y a eu du tems de reſte pour le ſécher, & laiſſer évaporer ſon huile, qui eſt la principale partie de ſa bonté.

Ce que je viens de dire eſt ſi vrai, que les Eſpagnols même achetent indifféremment l'un & l'autre ſelon qu'ils

y trouvent leur compte, en préférant 1700.
toujours le nouveau au vieux. J'en puis parler comme témoin oculaire, puiſque m'étant trouvé à Cadis à la fin de 1705. dans un Vaiſſeau de Marſeille nommé le Saint Paul, appartenant à Monſieur Maurellet; & commandé par le Sieur Ganteaulme, en compagnie de deux autres vaiſſeaux qui venoient auſſi bien que nous de la Martinique, & qui avoient une partie conſidérable de Cacao des Iſles & de Caraque, on les vendit également aux Eſpagnols; & comme je m'étonnois qu'ils achetoient notre Cacao auſſi cher que celui de Caraque, ſans y faire de difference dans le prix, ils me dirent qu'ils ne remarquoient aucune difference intrinſeque de l'un à l'autre, quand le nôtre étoit récent; & que c'étoit à cauſe de cela qu'ils l'achetoient pour le mêler avec le leur qui étoit vieux, & par conſéquent ſec & moins huileux. Ce fut de ces mêmes Eſpagnols que j'appris ce que j'ai rapporté ci deſſus, que la groſſeur de celui de Caraque ne ſervoit qu'à lui faire conſerver ſon huile plus long-tems; au lieu que la petiteſſe du nôtre donnoit lieu à une plus prompte évaporation. Ils m'apprirent encore que ſelon la qualité des

1700. Cacaos, c'eſt-à-dire, ſelon qu'ils ſont vieux ou récens, & par conſéquent ſecs, ou pleins d'huile, ils proportionnoient la quantité des uns & des autres pour faire un mêlange qui les pût faire conſommer tous deux ſans diminuer la bonté du Chocolat.

Je vis la verité de ce que je viens de rapporter quelques jours après ; car m'étant trouvé chez le Marquis de la Roſa, Vice-Amiral des Gallions, qui a épouſé une de nos Créolles de la Martinique, où l'on faiſoit une quantité conſidérable de Chocolat, je remarquai qu'on y employa moitié par moitié le Cacao des Iſles, & celui de Caraque : & la raiſon qu'on m'en donna, fut que leur Cacao de Caraque étoit vieux & preſque ſec, au lieu que celui de la Martinique étant frais, & encore tout plein de ſon huile, il bonifioit & ranimoit, pour ainſi dire, celui de Caraque. Il me ſemble que ces témoignages ſuffiſent pour prouver la bonté du Cacao des Iſles.

En quelque païs qu'il croiſſe, pourvû qu'il ſoit bien préparé, il eſt conſtant qu'il a une infinité de bonnes qualitez ; il eſt nourriſſant, & en même-tems d'une très-facile digeſtion : choſe

qui ne ſe rencontre jamais dans aucune eſpece des autres alimens. Il aide à la digeſtion, ſans exciter dans le ſang un mouvement plus violent que l'ordinaire. Bien-loin de cela rien n'eſt plus propre à l'adoucir, & à maintenir dans les humeurs cet équilibre, qui eſt la cauſe de la ſanté : il peut ſuffire tout ſeul à la nourriture des perſonnes de quelque âge qu'elles ſoient. Ce que j'ai dit du Sr Monel dans ma premiere Partie en eſt une preuve, mais qui ne convaincroit pas ſi elle étoit ſeule ; j'en pourrois rapporter à centaines ; de peur d'ennuyer le Lecteur, je me contenterai de l'aſſurer que les petits habitans qui cultivent le Cacao dans les gorges des montagnes du quartier de l'Oueſt de Saint Domingue, ne nourriſſent leurs enfans d'autre choſe. Ils leur donnent le matin du chocolat avec du mahis, & c'eſt leur dîné & leur ſoupé tout enſemble, ſans qu'ils ayent beſoin d'autre choſe le reſte de la journée. On reconnoît la bonté de cet aliment par l'embonpoint, la vigueur & la force de ces enfans. Ce que je vais dire ſera une preuve qu'il eſt ſpécifique pour la pthiſie. Depuis que j'étois au monde, & juſqu'à l'âge de trente ans que j'allai aux Iſles, j'avois toujours

1700.

Qualités du Chocolat.

1700. été d'une maigreur effroïable ; j'avois une faim canine qui me dévoroit, & plus je mangeois, plus je devenois maigre & ſec ; de maniere que les Médecins aſſuroient que j'étois étique dans toutes les formes, & que j'avois peu de tems à vivre. Malgré leur arrêt j'allai aux Iſles, j'eus la maladie de Siam preſque en arrivant, & auſſi-tôt que je commençai d'uſer de chocolat, j'engraiſſai à vûë d'œil ; & quoique je travaillaſſe beaucoup, je commençai à joüir d'une ſanté que je n'avois jamais goûté auparavant.

J'ai encore remarqué qu'il eſt apéritif, qu'il tient le ventre libre, & qu'il provoque une ſueur douce après qu'on l'a pris, qui aide beaucoup à la tranſpiration.

Il eſt certain qu'il épure les eſprits bien mieux que le caffé dont le mouvement violent, & l'agitation qu'il cauſe dans le ſang & dans les humeurs, ne peuvent manquer à la fin d'être très-préjudiciables à la ſanté.

Mais il faut pour cela que le chocolat ſoit bien fait, c'eſt-à-dire, que le Cacao dont il eſt compoſé ſoit bon, ſain & frais, qu'on ne mette dans ſa compoſition que la quantité de ſucre & d'épice-

ries abſolument néceſſaires pour corriger ſa froideur, ſi on le ſuppoſe froid, ou pour ne le pas rendre exceſſivement chaud, ſi on le ſuppoſe temperé : car à quoi ſervent ces drogues ſi chaudes, & ſi odoriférentes qu'on y mêle ſans diſcrétion ? Elles le rendent, je l'avoüe, plus agréable au goût & à l'odorat, mais ce ne peut être qu'en corrompant ſa nature, & en détruiſant ſes bonnes qualitez. 1700.

Voici différentes manieres dont on prépare le chocolat dans l'Amérique, & en Europe, je les rapporterai comme je les ai vû pratiquer, & j'y ferai en paſſant quelques remarques.

Préparation du Chocolat.

On fait brûler ou rôtir les amandes du Cacao, dans une poële, comme on fait brûler le caffé. Cette premiere préparation eſt univerſelle & abſolument néceſſaire ; elle ſert pour dépoüiller le Cacao de la pellicule dure & ſéche qui le couvre, & pour exciter dans ſes parties, qui ſont très-compactes, un mouvement dont elles ont un véritable beſoin, pour donner iſſuë à l'huile dont elles ſont remplies.

On les fait brûler plus ou moins ſelon le goût différent de ceux qui s'en ſervent. Les Eſpagnols, & à leur imita-

1700. tion les François qui demeurent en Europe, les Italiens, & les Peuples du Nord le font brûler juſqu'à ce que les amandes ſoient toutes noires. Les Indiens & les François qui demeurent en Amérique le brûlent beaucoup moins. Les premiers prétendent que la pâte en devient plus fine, & que le ſucre s'y incorpore plus facilement. Il eſt vrai que les amandes qui ſont rôties juſqu'à l'excès qu'ils les rôtiſſent, ſe pilent plus aiſément, & ſe paſſent plus facilement ſur la pierre : elles ne ſont preſque plus alors que du charbon ; mais ne voit-on pas que leur ſubſtance eſt alors entiérement changée, l'huile exhalée & diſſipée, & qu'à peine elles conſervent aſſez d'amertume pour faire connoître ce qu'elles ont été. Quant à la couleur noire qu'elles acquiérent, que fait cela à la bonté de chocolat ? A-t-on plus de plaiſir à boire une taſſe d'encre, qu'une liqueur griſe ou tout au plus un peu brune ?

Les Indiens & les François de l'Amerique ſont, ſelon moi, les plus ſages. Ils ne brûlent les amandes qu'autant qu'il eſt néceſſaire pour ôter avec facilité la pellicule qui les couvre, & pour exciter dans leurs parties le mouvement qui

y eſt néceſſaire, mais ſans endommager la ſubſtance, & ſans la priver de ſon ſuc, & de cette huile ſpiritueuſe, qui fait la plus grande partie de ſa bonté. Auſſi voïons nous que le chocolat fait aux Iſles eſt plus nourriſſant, plus huileux; & que pour abſorber ſon amertume, il demande une plus grande quantité de ſucre. 1700.

Lorſque les amandes ſont rôties, & mondées de leur peau, on les pile dans un mortier de bronze ou de marbre. On ſe ſert dans l'Amerique d'un mortier de gayac, qui eſt un bois très-dur, & preſque ſans pores; le pilon eſt du même bois. C'eſt ainſi qu'on réduit les amandes en pâte; mais comme elle ſeroit encore groſſiere & inégale, on la broïe ſur une pierre avec un rouleau de fer poli, afin d'achever d'écraſer les parties qui ont échapé au pilon, & la rendre la plus fine, la plus unie, & la plus déliée qu'elle puiſſe être.

Pierres à Chocolat.

Les pierres dont on ſe ſert doivent être fermes, elles doivent être un peu poreuſes, afin que le feu qu'on met deſſous les échauffe plus facilement; mais elles ne doivent point être ſujettes à s'éclater, ni à ſe calciner, & leur grain doit être aſſez dur pour ne point s'égrai-

1700. ner, parce qu'il gâteroit la pâte, elles doivent encore être polies avec ſoin, & nettoyées, lavées & bien eſſuïées auſſitôt qu'on a ceſſé de s'en ſervir. On leur donne ordinairement quinze à dix-huit pouces de large, ſur deux pieds & demi de longueur. Elles ſont creuſées dans toute leur longueur, de ſorte qu'elles ſont concaves; on leur laiſſe trois à quatre pouces d'épaiſſeur. On ménage aux quatre extrémitez quatre pieds d'environ quatre pouces en quarré, & de ſix pouces de hauteur, pour ſoutenir la pierre, & la tenir aſſez élevée de terre, pour pouvoir mettre du feu deſſous.

Le rouleau dont on ſe ſert eſt ordinairement de fer bien poli : on en fait auſſi de marbre, j'en ai vû de bois de gayac, & de pain d'épice. Ceux de fer ont environ deux pouces de diametre; leur longueur eſt égale à la largeur de la pierre, & outre cela une poignée à chaque bout d'un pouce de diametre, & de ſix à ſept pouces de longueur; on donne à ceux de marbre ou de bois la même longueur, mais beaucoup plus de diametre, afin que leur groſſeur ſupplée au manque de leur peſanteur.

Dans les païs auſſi chauds que les Iſles il n'eſt pas néceſſaire de mettre du feu

ſous la pierre, la chaleur du climat ſuf- 1700.
fit, ſur-tout lorſqu'on travaille au ſoleil.

Celui qui travaille eſt à genoux de- Maniere de travailler la pâte.
vant la pierre, ſi elle eſt poſée à terre, ou débout ſi elle eſt ſur quelque table, afin d'agir avec plus de force. On met quelques toiles autour de la pierre pour recüeillir les fragmens de la pâte qui tombent. Aux Iſles on ſe ſert de feüilles de Baliſier; rien n'eſt plus propre & à meilleur marché. On met peu de pâte à la fois ſur la pierre, on la broie en l'étendant & la preſſant fortement avec le rouleau, à peu-près comme les Pâtiſſiers étendent la pâte qu'ils veulent rendre fine & feüilletée. On la ramaſſe à meſure qu'elle s'étend ſur la pierre, avec un couteau pour le remettre ſous le rouleau juſqu'à ce qu'à l'œil & au toucher on la juge de la plus grande fineſſe où elle puiſſe arriver: car c'eſt dans ce travail que conſiſte la bonne façon du chocolat, dont il faut que les parties ſe diſſolvent ſi parfaitement dans l'eau où on le fait boüillir, qu'il ne reſte rien au fond de la chocolatiere, ou des taſſes, qui puiſſe faire connoître la matiere qu'on a emploïé.

Lorſqu'on veut conſerver long-tems le chocolat, ou l'envoïer dans des païs

1700. éloignez, il eſt plus à propos de ne mêler dans la pâte ni ſucre, ni épiceries, on ſe doit contenter de la bien travailler ſur la pierre ; & après qu'on l'a laiſſé raſſeoir, refroidir, & ſécher à moitié à l'ombre, on en fait des pains comme de petites briques, ou des cilindres du poids qu'on juge à propos, qu'on laiſſe achever de ſécher à l'ombre, & qu'on enveloppe enſuite dans du papier. De cette maniere il ſe conſerve longtems, & n'eſt point ſujet à ſe moiſir, comme il arrive preſque toujours quand il y a du ſucre, qui étant très-ſuſceptible de l'humidité, y produit par conſéquent la moiſiſſure. La pâte de Cacao ſeul devient dure, & conſerve mieux dans cet état ſon huile.

Compoſition du Chocolat à l'Eſpagnole & à l'Italienne.

Mais lorſqu'on le veut préparer entierement, voici comme je l'ai vû pratiquer en Eſpagne & en Italie. Pour faire cent livres de chocolat du plus fin & du meilleur, on prend quarante livres de pâte de Cacao bien travaillée ſur la pierre, on y mêle ſoixante livres de ſucre bien blanc, bien ſec, bien pilé, deux livres de canelle, quatre onces de géroſle, & dix-huit onces de vanille pilées enſemble avec la quantité de muſque & d'eſſence d'ambre que l'on juge à propos, & pour em-

pêcher que le ſucre ne ſe fonde en le mêlant avec la pâte, & la travaillant ſur la pierre, on y joint quelques poignées de farine de féves paſſée au tamis de ſoie ; & lorſque toutes ces choſes ſont bien incorporées enſemble, enſorte que la blancheur du ſucre ne ſe fait plus remarquer, on laiſſe un peu refroidir la maſſe, après quoi on la met dans des moules de fer blanc, ou bien on en fait des tablettes, qu'on laiſſe achever de refroidir ſur une table bien propre, & qu'on enveloppe enſuite dans du papier. 1700.

Il y a des gens qui mettent le Cacao & le ſucre par égales portions ; mais il arrive toujours que le ſucre n'eſt pas ſuffiſant pour abſorber l'amertume du Cacao, & pour donner du goût à la liqueur dans laquelle on le fait diſſoudre, de ſorte qu'on eſt obligé d'ajoûter du ſucre en le faiſant diſſoudre, on évite cet embarras en le faiſant, comme je viens de l'expliquer.

Lorſqu'on veut ſe ſervir de ce chocolat, on met dans la chocolatiere autant de taſſes d'eau que l'on veut faire de taſſes de chocolat ; & lorſque cette eau a boüilli quelques momens, on y jette autant d'onces de chocolat qu'il y a de taſſes d'eau. On remuë fortement avec

1700. le moulinet pour diſſoudre la matiere, & on remet la chocolatiere au feu pour lui faire prendre quelques boüillons ; on remuë de nouveau avec le moulinet, afin de faire élever le chocolat en mouſſe, on en emplit ainſi peu à peu les taſſes.

On ne peut pas dire que le chocolat compoſé de cette maniere ne flatte extrêmement le goût & l'odorat ; mais auſſi on ne peut pas nier que toutes ces drogues étant exceſſivement chaudes ne faſſent un compoſé d'une chaleur exceſſive, quand même nous ſuppoſerions que le Cacao fût froid ; que ſeroit-ce ſi nous le ſuppoſions temperé ? D'où je conclus que cette eſpéce de chocolat, bien-loin d'être utile à la ſanté, comme naturellement il le devroit être, devient un aliment qui lui eſt entierement contraire, & dont les ſuites ne peuvent être à la fin que très fâcheuſes.

Nous le préparons aux Iſles d'une maniere bien plus ſimple, à la vérité, mais qui ne le prive d'aucune de ſes bonnes qualitez, & qui le rend très-ſain & très-nourriſſant.

Maniere dont on compoſe le Chocolat aux Iſles.

On ne brûle le Cacao, comme je l'ai dit ci-devant, qu'autant qu'il eſt néceſſaire pour le dépoüiller facilement de ſa

ſa peau; cela eſt ſuffiſant pour mettre 1700.
ſes parties en mouvement, ſans danger de faire exhaler la meilleure partie de ſon huile, comme il ne manque jamais d'arriver quand il eſt trop brûlé. Auſſi remarquons-nous qu'il demande bien plus de ſucre que celui qui eſt trop brûlé; marque infaillible que ſon huile n'eſt pas conſommée, & que ſa ſubſtance eſt dans ſon entier.

On le travaille ſur la pierre avec ſoin, & on ne néglige rien pour rendre la pâte très-fine & très-délicate.

Soit qu'on le faſſe pour le conſommer dans le païs, ou pour l'envoyer en Europe, on n'y met jamais ni ſucre, ni épiceries. Le muſque, l'ambre & la vanille en ſont toujours bannis. On doit croire que ce n'eſt ni le défaut de ces drogues, ni leur cherté qui en empêche l'uſage; car on ſçait aſſez qu'il y a peu de gens au monde qui ſe faſſent plus honneur de leur bien que nos Inſulaires; mais l'expérience qu'ils ont que ces drogues changent entierement la nature du chocolat, & que d'une des meilleures choſes du monde, elles en font une des plus mauvaiſes & des plus dangereuſes, de ſorte qu'ils ſe contentent de joindre au ſucre qu'ils y mettent,

1700. en le dissolvant dans l'eau chaude, tant soit peu de canelle en poudre, avec une très-petite pointe de gérofle, comme je l'expliquerai ci-après.

On dit que les Espagnols à l'incitation des Indiens mettent de l'achiotte, autrement du rocou dans leur chocolat, pour lui donner une couleur rouge. Je doute que cela soit, à moins qu'ils ne mêlent cette couleur à mesure qu'ils veulent s'en servir : car j'ai vû bien des fois du chocolat de la nouvelle Espagne, qui très-assurément n'étoit point rouge, mais bien noir. J'en ai vû composer étant à Cadis, & je n'y ai point vû mettre cette drogue ; peut-être que cela se faisoit du tems de Colmenero, & de Thomas Gage, où les gens étoient encore assez simples, pour donner dans toutes les idées des Médecins ; mais comme on se fait sage à ses dépens, après qu'on a été souvent trompé, il est à croire que les Indiens & les Espagnols sont revenus enfin de leurs préjugez en faveur des Médecins, & qu'ils ont abandonné une pratique qui tout au moins étoit très inutile, pour ne pas dire quelque chose de pis. On a vû par ce que j'ai écrit du rocou dans ma premiere Partie, que de quelque maniere qu'on

le faſſe, il ne peut jamais avoir qu'une odeur fort déſagréable; & quant à la couleur qu'il donneroit au chocolat, il eſt certain qu'il en faudroit mettre conſidérablement, pour qu'il l'emportât ſur la noirceur du Cacao brûlé au point qu'ils le brûlent, puiſque tout le monde convient que le noir abſorbe toutes les couleurs. 1700.

On avance quelque choſe de plus raiſonnable, quand on dit qu'ils mêlent l'atolle avec leur chocolat. L'atolle eſt une eſpece de lait, fait avec les grains de mahis ou bled d'Inde, lorſqu'ils ſont encore ſi tendres qu'ils ſe fondent en lait pour peu qu'on les preſſe. Cette compoſition ne peut être que très-nourriſſante; & s'il eſt vrai que le mahis ſoit rafraîchiſſant, je ne puis deſaprouver cette maniere, ſur tout pour les Eſpagnols, dont la façon de vivre, & la couleur de leur peau, marquent qu'ils ont un extrême beſoin d'être rafraîchis.

Il me ſemble qu'il eſt auſſi difficile de trouver l'étimologie du nom de chocolat, qu'il eſt inutile de la ſçavoir; ce que les Auteurs en diſent fait pitié. Il eſt conſtamment vrai que les Eſpagnols en ont trouvé le nom, & l'uſage établi chez les Indiens, & qu'ils n'ont fait au-

1700. tre choſe que d'en répandre la connoiſſance & l'uſage dans les autres parties du monde, après l'avoir rendu plus agréable au goût & à l'odorat qu'il n'étoit auparavant.

Chocolatieres & leurs moulinets.

Le vaiſſeau dont on ſe ſert pour faire le chocolat s'appelle chocolatiere, comme on appelle caffetiere celui dont on ſe ſert pour le caffé. Il eſt trop connu pour que je m'arrête à en faire la deſcription ; on en fait d'argent, de cuivre étamé, de fer blanc, & de terre. Ces derniers ne valent rien, parce que quand ils ſont une fois échauffez, ils pouſſent ſans ceſſe la liqueur en boüillons, qui la répandent dehors, ſans donner le tems de faire agir le moulinet pour la faire mouſſer ; ceux d'argent ou de cuivre étamé peuvent y être plus propres, pourvû qu'ils n'ayent pas un gros ventre, comme ils ont ordinairement, ce qui donne trop d'étenduë à la matiere, & fait perdre la plus grande partie de l'action du moulinet. On en fait de fer blanc battu, qui coûtent peu, qui ſe nettoyent aiſément, & qui durent aſſez long-tems, leur figure eſt en cone tronqué ; on en fait de pluſieurs grandeurs, ceux qui contiennent huit à dix taſſes, comme j'enſeignerai ci-après de

le faire, ont environ huit pouces de hau- 1700.
teur, trois pouces de diamétre par le haut & quatre par le bas.

Le moulinet doit être d'un bois dur; on ſe ſert de boüis en France, nous en avons aux Iſles une infinité qui y ſont propres; on lui donne trois ou quatre lignes moins que le diamétre du haut de la chocolatiere, & environ trois pouces de hauteur; on lui fait pluſieurs hachûres aſſez profondes qui le font reſſembler à une pomme de pin, afin que ces inégalitez aident à diviſer davantage la matiere & la réduire en mouſſe, & on met au deſſus de la pomme une plaque ronde de même diamétre qui ſert à tirer la mouſſe à meſure qu'on emplit les taſſes. La pomme eſt jointe à un manche, comme une hampe de treize à quatorze pouces de longueur, & de ſix à ſept lignes de diamétre, de même bois; il doit être rond & bien uni, afin de ne pas bleſſer les paulmes des mains, lorſqu'on le remuë, & qu'on le fait tourner dans la chocolatiere.

Quand on manque d'ouvriers pour faire un moulinet au tour, il n'y a qu'à choiſir un morceau de bois rond de la longueur & de la groſſeur que je viens de dire, & appliquer à un bout deux

1700. petites planchettes bien minces qui ſe croiſent en entrant dans les deux fentes que l'on a fait au bout du bâton, avec une petite plaque ronde par deſſus; c'eſt un moulinet bien-tôt fait & ſans dépenſe.

Cet inſtrument eſt abſolument néceſſaire pour ſéparer les parties de la pâte qui auroient peine à ſe diſſoudre dans la liqueur. On le remuë fortement dans la chocolatiere, en le tournant entre les paulmes des deux mains que l'on tient étenduës. Ce mouvement acheve non-ſeulement de faire diſſoudre les parties de la pâte; mais ce qui eſt plus conſidérable, il réduit la liqueur en mouſſe plus ou moins épaiſſe ſelon la bonté du chocolat: car il eſt conſtant que plus la pâte eſt graſſe, huileuſe & fraîche, & qu'elle a été bien travaillée ſur la pierre, plus elle produit de mouſſe, dont l'extréme délicateſſe & la legereté font la plus grande partie de la bonté du chocolat.

Il y a des gens qui négligent de faire mouſſer le chocolat, & qui s'imaginent qu'il ſuffit que la pâte ſoit bien délaïée dans la liqueur, & qu'elle l'ait renduë épaiſſe. Je ne ſçaurois mieux comparer ces ſortes de gens qu'à ceux qui ne

mettent point de différence entre un pain léger & bien levé, & un autre grascuit, pésant & mal-fait. Ce sera pourtant la même farine, en même quantité mais travaillée par deux ouvriers différens, l'un habile & diligent, l'autre ignorant & paresseux; ce sera le même pain, l'un qui donnera de l'appétit, qu'on mangera avec plaisir & sans crainte d'en être incommodé; l'autre qui chargera l'estomach, & qui causera une indigestion dangereuse. La délicatesse de la mousse n'empêche point du tout que le chocolat ne soit très-nourrissant, sa légereté ne diminuë point sa substance; les gens qui s'y connoissent, & qui en usent ordinairement, se mettent peu en peine que la liqueur soit épaisse & solide presque comme une boüillie; pourvû qu'ils y trouvent de la délicatesse, de la légereté & du bon goût, ils sont sûrs de prendre le plus agréable, le mieux faisant, & le plus nourrissant de tous les alimens, & laissent sans peine aux gourmands & aux ignorans leur chocolat épais & pesant, plus propre à charger l'estomach, qu'à y produire un bon suc, & une nourriture agréable & de facile digestion. 1702.

La liqueur la plus ordinaire & la plus

1700. naturelle pour diſſoudre le chocolat eſt l'eau.

Qualités du bon Choco-lat.

Il y a des gens qui mettent du lait au lieu d'eau. Lorſque le lait eſt ſeul, il rend le chocolat trop épais, trop nourriſſant & d'une plus difficile digeſtion. J'en ai pris quelquefois de cette maniere, & j'ai toujours éprouvé qu'il me chargeoit l'eſtomach. Il n'en eſt pas de même, lorſqu'on le fait avec un tiers de lait & deux tiers ou trois quarts d'eau; ce peu de lait aide à le faire mouſſer & à le rendre d'une très-grande délicateſſe.

Les Anglois des Iſles le font ſouvent avec du vin de Madere: j'en ai goûté une fois de cette façon par pure curioſité, & j'en ai été ſi content, que l'envie ne m'eſt jamais revenuë d'en faire une ſeconde épreuve.

En parlant des boiſſons des Anglois dans ma premiere Partie, j'en ai oublié une qui eſt aſſez ſinguliere: ils rempliſſent à moitié une jatte de vin de Madere dans lequel ils mettent du ſucre, de la canelle, & du gérofle en poudre, & ils achevent de remplir le vaiſſeau en tirant deſſus du lait d'une vache. Ce lait fait mouſſer toute l'autre liqueur comme de la crême foüettée; ils la

Boiſſon Angloiſe appellée Sahboli.

boivent toute chaude, & à les entendre rien n'eſt plus agréable, plus ſain, plus pectoral. En fera l'épreuve qui voudra, il me ſuffit d'en avoir donné la recepte. 1700.

Je n'ai connu dans les Iſles Françoiſes qu'une ſeule perſonne qui uſât journellement de chocolat au vin de Madere; c'étoit un Capucin appellé le Pere *** qui étoit Curé à la Martinique au quartier des Ances-Darlet. Tout le monde s'étonna pendant long-tems qu'il ne faiſoit qu'un repas par jour, & cela le ſoir, & même aſſez tard, n'ayant pris en toute la journée qu'une taſſe de chocolat; mais l'étonnement ceſſa, quand on ſçut à la fin que cette taſſe étoit une écuelle de bonne grandeur, dans laquelle il prenoit quatre onces de chocolat, avec ſix onces de ſucre, & trois œufs diſſous dans une bonne chopine de vin de Madere. Je ſuis sûr que tout autre qu'un Capucin auroit pû demeurer vingt-quatre heures ſans rien prendre, après une pareille taſſe de chocolat. Chocolat à la Capucine.

Voici une autre maniere de préparer le chocolat, dont je ne conſeille à perſonne de ſe ſervir, à moins qu'on n'ait des raiſons très-fortes de déloger promptement de ce monde. Elle fut miſe en

1700. pratique à Rome en l'année 1706. par un homme vénérable par ſon âge, ſes vertus, ſon ſçavoir & les charges qu'il avoit exercé ; il ſe plaignit à ſon Médecin d'une grande foibleſſe d'eſtomach, & d'une froideur qui l'empêchoit de digérer, ce qui ne devoit pas paroître fort extraordinaire en un homme de ſoixante & quatorze ans, d'ailleurs caſſé par l'étude & beaucoup d'autres travaux. Ce charlatan lui ordonna de prendre ſon chocolat à l'eau-de-vie, l'aſſûrant que rien ne ſeroit plus propre à rétablir la chaleur naturelle qui lui manquoit, & à aider la digeſtion des alimens. L'ignorance avoit peut-être plus de part dans cette ordonnance que la malice ; peut-être auſſi étoit-ce quelque expérience qu'il vouloit faire, dont ce vénérable vieillard fut bien-tôt la duppe, puiſque ce chocolat lui cauſa en peu de jours une inflammation de poitrine accompagnée d'une fiévre terrible qui l'emporterent en un lieu où il n'y a ni Médecins, ni expériences à craindre.

Choco-lat à la Romaine.

J'ai pourtant appris d'une perſonne également recommandable par ſa pieté & ſon ſçavoir, qu'un certain Gouverneur de ***** avoit vecu un bon

nombre d'années en prenant ſon choco- 1700.
lat avec de la meilleure eau-de-vie de Cognac, ſans que cela lui cauſât la moindre incommodité ; peut-être qu'il s'y étoit accoûtumé de bonne heure, ou que ſa complexion étoit aſſez forte pour réſiſter à tant de chaleur ; peut-être auſſi étoit-il du ſentiment des Médecins Eſpagnols, & qu'il croyoit que le Cacao étoit un poiſon ſi froid, qu'il falloit le mêler avec tout ce qu'on pouvoit trouver de plus chaud pour le corriger.

Si des perſonnes curieuſes veulent faire des expériences réïterées de cette recepte, & me les communiquer, j'aurai ſoin d'en avertir le Public qui leur en aura obligation, auſſi-bien que les Marchands d'eau-de-vie.

Mais comme ce n'eſt pas aſſez de dire du bien d'une choſe, ſans donner les moyens de la mettre en pratique : voici comment nous faiſons le chocolat aux Iſles, & comment il ſeroit à ſouhaiter qu'on le fît par tout le monde.

Maniere de faire le chocolat en perfection.

On ſe ſouviendra que j'ai dit que nous ne mettons point de ſucre, ni d'épiceries dans la pâte de Cacao, ce qui fait que cette pâte devient très-dure, de ſorte qu'on eſt obligé de la rapper

1700. ou avec une rappe ordinaire de fer blanc ou avec un coûteau. Il eſt plus expédient de n'en rapper que la quantité qu'on en veut employer à chaque fois, parce qu'il ſe conſerve mieux en pain, & ſe ſéche bien moins que quand il eſt en poudre.

Suppoſé donc qu'on veüille faire huit taſſes de chocolat d'une grandeur raiſonnable, on met une chopine d'eau ſur le feu dans un vaiſſeau tel qu'il puiſſe être, afin de la faire boüillir, & on met dans la chocolatiere deux onces de pâte de Cacao rappé en poudre, avec trois onces de ſucre, & juſqu'à quatre onces lorſque la pâte eſt récente & par conſéquent plus huileuſe & plus amere; on y joint un œuf frais blanc & jaune, & tant ſoit peu d'eau froide ou chaude, cela eſt indifférent; on y met de la canelle en poudre paſſée au tamis de ſoïe autant qu'il en peut tenir ſur un liard, & ſi l'on veut que la canelle ait un goût plus piquant & plus relevé, on pile douze clouds de gérofle dans deux onces de canelle, pour compoſer la poudre dont je viens de parler. On délaïe autant qu'il eſt poſſible la pâte, le ſucre & la canelle avec l'œuf & le peu d'eau qu'on y a joint; & lorſque l'eau

eſt boüillante on la verſe peu à peu dans la chocolatiere, & on agite fortement la matiere avec le moulinet, non-ſeulement pour bien ſéparer & diſſoudre les parties du Cacao & du ſucre; mais principalement pour la faire bien mouſſer; lorſque toute l'eau eſt dans la chocolatiere, & qu'on a bien fait agir le moulinet, on la met au feu, où on la laiſſe juſqu'à ce que l'écume ou la mouſſe ſoit prête à paſſer par deſſus. On la retire pour lors, & on fait marcher fortement le moulinet, afin que cette mouſſe qui eſt la partie la plus huileuſe du Cacao, ſe répande bien par toute la liqueur & la rende également bonne à la fin comme au commencement. On remet la chocolatiere au feu, & on a ſoin de faire agir le moulinet quand la matiere venant à boüillir, veut s'élever par-deſſus la chocolatiere; on la laiſſe prendre quelques boüillons, afin de lui donner une cuiſſon raiſonnable, & on la retire du feu; pour lors on fait agir le moulinet; & à meſure que l'écume s'amaſſe en haut, on la fait tomber doucement dans les taſſes à l'aide de la petite plaque ronde qui eſt au-deſſus de la pomme. On agite ainſi la matiere pour la réduire toute en mouſſe, 1700.

1700. du moins autant qu'il eſt poſſible, & enſuite on partage dans toutes les taſſes le peu de liqueur qui reſte dans la chocolatiere.

Marques du Chocolat bon & bien fait.

Plus le chocolat eſt frais & bien préparé, & plus il produit de mouſſe; elle doit être griſe, épaiſſe & à petits yeux, & ſi légere qu'une taſſe contenant plus d'un demi ſeptier ne doit pas peſer trois onces.

Quand on veut mettre un tiers ou un quart de lait avec l'eau, il n'eſt pas néceſſaire d'y mettre d'œuf, ni de faire boüillir l'eau & le lait avant de les mettre dans la chocolatiere, il ſuffit que l'eau ſoit bien chaude; on fait le reſte comme je viens de le marquer.

Il y a des gens qui au lieu de mettre la chocolatiere ſur le feu, la mettent au Bain-Marie, prétendant que cela rend le chocolat plus délicat, j'en ai pris pluſieurs fois de cette maniere ſans y avoir trouvé de différence ſenſible d'avec celui qui avoit été fait ſimplement ſur le feu. Tout ce qu'il faut éviter, eſt qu'il ſente la fumée, & pour cela il eſt plus à propos de le faire ſur un feu de charbon ou de braiſe, dans un petit fourneau, ou ſur un réchaux, que dans la cheminée & à un feu de bois.

C'eſt une verité conſtante, & dont tout le monde peut s'aſſurer par les épreuves qu'on en peut faire, que le chocolat fait de cette maniere eſt d'une délicateſſe & d'une bonté qui paſſe l'imagination. Il eſt léger & très-nourriſſant, il ſoûtient dans le travail lorſqu'on le prend à jeun ; & ſi on le prend après le repas, il aide à la digeſtion. En un mot, c'eſt un aliment tellement propre à toutes ſortes de tempéramens, que tous ceux qui en uſent avec diſcrétion s'en trouvent bien, & leur eſtomach s'y accoûtume tellement, qu'il a de la peine à s'en paſſer, & qu'il ſemble préférer celui-là ſeul à tous les autres alimens. 1700.

Au reſte il ne faut pas s'imaginer que l'uſage journalier du chocolat ſoit une dépenſe fort conſidérable ; il m'eſt fort aiſé au contraire de montrer que c'eſt une véritable épargne ; je ne parle pas de la préſente année 1710. où les choſes de toute eſpéce ſont à un prix exceſſif ; car elle ne doit pas faire de régle ; je parle des années ordinaires les unes portant les autres, où l'on peut avoir la pâte de Cacao à vingt-cinq ſols la livre, & même à beaucoup moins, puiſque le Roi a réduit les droits d'entrée du Ca-

1700. cao à deux ſols par livre ; & que la livre de bon ſucre en pain ne doit valoir que 14 ou 15 ſols. Cela ſuppoſé il ne faut pour huit taſſes de chocolat que deux onces de pâte, qui reviendront à trois ſols, & trois onces de ſucre à deux ſols ſix deniers, il ne faut pas pour ſix deniers de canelle, & pour un œuf ou un poiſſon de lait on peut mettre encore ſix deniers ; ce qui fait en tout ſix ſols ſix deniers ou ſept ſols ; de ſorte que quand on mettroit encore un ſol pour le feu, il s'enſuivroit que la taſſe de chocolat ne reviendroit qu'à un ſol, & que quand un homme occupé à quelque travail que ce puiſſe être, ſeroit obligé de prendre deux taſſes de chocolat le matin, il ne dépenſeroit que deux ſols, & ſoûtiendroit bien mieux le travail, que s'il avoit pris du pain & du vin qui lui auroient coûté bien davantage.

Cette dépenſe ſeroit encore moindre ſi on achetoit le Cacao, & qu'on le fit brûler & travailler chez ſoi ; & qu'au lieu de ſucre en pain, qui eſt toujours plus cher, on ſe contentât de prendre de bonne caſſonnade qui feroit le même effet, & ſeroit à bien meilleur marché.

J'avouë que le chocolat préparé de la maniere que je viens de dire, eſt un

peu plus long & plus difficile à faire, & qu'il demande un peu plus de ſujettion : mais outre qu'on y eſt bien-tôt accoûtumé, peut-on nier que cette petite fatigue ne ſoit bien récompenſée par la délicateſſe, & la bonté que l'on y trouve. Il n'y a qu'à comparer celui-ci avec celui qu'on fait à la maniere ordinaire pour être bien-tôt perſuadé de la verité que j'avance. 1700.

Il y a un grand nombre d'Auteurs qui parlent du Cacao, & du chocolat qui en eſt compoſé. Beaucoup n'ont fait qu'effleurer la matiere, d'autres en ont parlé ſur le rapport d'autrui ; & après avoir été trompez, ils ont trompé les autres ; & d'autres enfin en ont parlé comme les aveugles-nez parlent des couleurs. Je veux bien par honnêteté mettre dans cette derniere claſſe le ſieur Gemelli Careri, Auteur Italien, d'un voyage autour du monde, dont on vient de nous donner la Traduction Françoiſe imprimée à Paris en ſix volumes in-12. chez Etienne Ganeau en 1719. La deſcription que cet Auteur fait du Cacao eſt trop ſinguliere pour ne la pas mettre ici tout au long.

Deſcription du Cacao par le Sr. Careri.

Le Cacao, dit le ſieur Careri, doit tenir le premier rang entre les plantes

1700. des Indes, tant pour l'utilité qu'il rapporte à ſes maîtres, que pour être devenu l'ingrédient d'une boiſſon, dont preſque tout le monde ſe ſert, & qui eſt fort agréable, ſur tout aux Eſpagnols. On ſeme le Cacao dans une terre chaude & humide, ſon œil en haut, & bien couvert de terre : il paroît au bout de 15 jours, & eſt deux ans à croître de la hauteur de trois palmes ; alors on le tranſplante en l'arrachant avec toute la terre qui couvre ſes racines ; on le met enſuite en alignement à 18 palmes loin l'un de l'autre, & une eſpece d'échalas à chacun pour le ſupporter, & des plantanes ou autres arbres fruitiers autour, parce qu'il croît parfaitement bien ſous leur ombre : il faut outre cela retrancher le pied des rejettons qui l'empêcheroient de s'élever, bien nettoyer la place des mauvaiſes herbes, prendre garde que la plante ne ſouffre du froid, du trop d'eau & de certains vers qui ont coutume d'y venir ; au bout de cinq ans elle devient épaiſſe comme le poing, haute de ſept palmes, & rapporte du fruit. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du chataignier, mais un plus étroites ; la fleur croît partout ſur le tronc & ſur les branches comme aux jaſſemins, mais à peine en reſte-

t-il la quatriéme partie ; il ſort de la fleur 1700.
un petit épi, comme celui du bled des Indes, de couleur verdâtre quand il n'eſt pas mûr ; & lorſqu'il l'eſt, de couleur de chataigne, & quelquefois jaune, blanc & bleu. C'eſt-là dedans que l'on trouve les grains du Cacao avec beaucoup de duvet deſſus, au nombre de 10 ou de 15. On fait la récolte de ces épis un peu avant la nouvelle lune, on les ouvre avec un coûteau, & on retire le fruit que l'on met ſécher pendant trois jours à l'ombre, enſuite pendant trois autres jours au ſoleil, après cela encore à l'ombre, & puis au ſoleil, juſqu'à ce qu'il ſoit bien ſec. Ces arbriſſeaux ne rendent pas l'air bien ſain. Ainſi finit la deſcription du Cacao & du Cacaotier du Sieur Careri ; elle eſt courte, mais elle renferme bien des ſottiſes ; il ſemble que cet Auteur ait voulu ſe rendre ridicule de gaieté de cœur, & donner avis à tout le monde qu'on ne doit point ajoûter foi à ſa relation toute entiere, puiſqu'il a été capable de nous décrire d'une maniere ſi éloignée de la vérité, un arbre que pluſieurs milliers de perſonnes connoiſſent ſi parfaitement, qu'il eſt impoſſible qu'on s'y trompe. C'eſt même apparemment pour cela qu'on a eu ſoin de

1700. mettre à la tête de ſa deſcription la planche que l'on a copiée ſur celle de l'Hiſtoire naturelle du Cacao de M. de Cailus où cette prétendue plante & ſes épis ſont repréſentés auſſi naturellement qu'ils ſont éloignés de la deſcription qu'en fait le Sieur Careri.

Les taſſes ou gobelets dont on ſe ſert pour prendre le chocolat, ſont de différentes matieres & de differentes figures. Les plus ordinaires ſont de fayence fine ou de porcelaine ; quelques-unes ont des ſoucoupes de la même matiere où elles s'emboëtent ; d'autres ont des ſoucoupes ordinaires, & ſe ſervent ſur des cabarets de vernis de la Chine. On met quelquefois le gobelet plein dans un autre ſemblable qui eſt vuide, pour éviter de ſe brûler en le tenant à la main. On fait des gobelets d'or, d'argent & de vermeil ; mais ils ont cette incommodité de conſerver trop longtems la chaleur du chocolat dont on les a remplis ; de maniere qu'il faut attendre qu'il ſoit preſque froid avant de pouvoir porter le vaſe à la bouche ; ce qui eſt un inconvénient conſidérable, parce que le chocolat veut être pris le plus chaud qu'il eſt poſſible, & à pluſieurs repriſes. Les taſſes ou gobelets de fayence fine, ou de porcelaine un peu

épaiſſe me paroiſſent les plus com- 1700.
modes.

Les Eſpagnols, du moins ceux de l'Amérique, ſe ſervent beaucoup de noix de cocos coupées horiſontalement au tiers ou à la moitié de leur hauteur : ils y ſont un bord, deux ances & un pied d'argent ; cela eſt propre & répond aſſez bien au chocolat, puiſque la taſſe qui le contient croît dans le même endroit que le Cacao dont il eſt compoſé.

Les Indiens ſe ſervent de certaines calebaſſes d'arbre qui n'ont pas plus de trois à quatre pouces de diametre ; ils les coupent comme les cocos, dont je viens de parler, & leur font un pied de la même matiere. J'ai vû de ces taſſes, ou pour parler le langage de l'Amérique, de ces coüis qui étoient très-propres ; le dehors étoit taillé à l'Arabeſque, & les hachures remplies de différentes couleurs qui faiſoient un fort bon effet.

Il y a certaines taſſes ou gobelets d'un bois très-léger, doublé & recouvert d'une feuille d'argent aſſez mince, qui me paroiſſent très-commodes ; le chocolat y conſerve ſa chaleur auſſi longtems qu'il eſt néceſſaire pour être pris comme il ne faut, & le bois empêche que ſa chaleur ſe communique trop violemment à l'ar-

1700. gent. On fait de ces gobelets à Paris & à Rome.

Je me suis toûjours servi du terme de prendre le chocolat, quand j'ai parlé de l'action que l'on fait en s'en nourrissant; parce qu'il est le plus propre & le plus significatif pour exprimer cette action; car on ne peut pas dire boire de l'eau ou du vin; on ne peut pas dire aussi manger du chocolat, lorsqu'il est dissous dans quelque liqueur. Il est trop épais pour être bû, & trop clair pour être mangé; tout de même qu'on ne dit pas boire un boüillon, ou une médecine. Ces raisons me paroissent suffisantes pour authoriser l'usage de dire, prendre & non pas boire le chocolat.

Au reste je ne fais cette remarque que pour instruire, & pour décrasser un peu, s'il est possible, les petits habitans de S. Domingue & des Isles du Vent, surtout ceux du quartier de la grande Ance de la Martinique, qui disent communément boire la chicolade, au lieu de prendre le chocolat. Ils font un usage si ordinaire du chocolat, de l'eau-de-vie & du tabac, que ces trois choses leur servent d'horloges & de mesures itinéraires; de sorte que si on leur demande à quelle heure ils sont partis d'un endroit, &

quand ils ſont arrivés, ils répondent je ſuis parti au coup d'eau-de-vie, & je ſuis arrivé à la chicolade; c'eſt-à-dire, qu'ils ſont partis au point du jour, & qu'ils ſont arrivés ſur les huit heures du matin, parce qu'ils prennent de l'eau-de-vie immanquablement tous les matins au point du jour, & le chocolat ſur les huit heures; & lorſqu'on veut ſçavoir d'eux la diſtance d'un lieu à un autre, ils diſent, il y a deux bouts de tabac, ou trois bouts de tabac, c'eſt-à-dire, qu'on employe le tems de fumer deux ou trois bouts de tabac, en allant de ce lieu-là à l'autre, parce que leur coutume étant de fumer toujours en marchant, ils ont remarqué combien ils ont fumé de bouts de tabac en faiſant ce chemin. 1700.

Les Eſpagnols, & à leur imitation beaucoup d'autres Nations, font des moüillettes: ou de petites tranches de pain commun rôti, ou du biſcuit fait exprès, qu'ils trempent dans leur chocolat, & qu'ils mangent avant de le prendre. Cette méthode ne ſçauroit être mauvaiſe, ſurtout, s'il eſt vrai, comme ils le prétendent, que les flegmes, les conditès & les autres impuretés qui ſont dans l'eſtomach, s'attachent à ce pain, & que le chocolat les y trouvant aſſemblées, les

1700. y conſomme, ou les précipite plus facilement, ce qui n'eſt pas une petite vertu dans le chocolat.

Il eſt bon de ſe tenir en repos pendant quelques momens après qu'on l'a pris, parce qu'il excite une petite ſueur, ou une moiteur qui ouvre les pores, & qui fait tranſpirer les humeurs mauvaiſes ou inutiles.

Il arrive encore preſque toujours qu'on a envie d'uriner quelques momens après qu'on a pris le chocolat : c'eſt une marque certaine qu'il eſt diurétique, à quoi je dois ajoûter, qu'il eſt rare que les perſonnes qui en uſent ſoient reſſerrées, ou qu'elles ſoient attaquées de maux de tête, de vertiges & d'obſtructions ; & pour faire voir la différence des effets qu'il produit étant ſimplement compoſé de Cacao, de ſucre & d'un peu de canelle, ou de toutes ces drogues chaudes que les Eſpagnols y mettent en quantité & ſans diſcrétion, il ne faut qu'obſerver que ceux qui uſent de ce dernier chocolat, deviennent à la fin maigres & deſſéchés ; au lieu que ceux qui ſe ſervent du premier ſont preſque toujours gras, d'une chair ferme & ſans être jamais ſujets aux infirmités qui viennent d'une trop grande chaleur d'entrailles.

Les

Les Médecins Italiens ont prétendu ré- 1700.
médier à ces inconvéniens en ordonnant à ceux qui traînent une vie languiſſante ſous leur eſclavage, de boire un grand verre d'eau fraîche avant de prendre leur chocolat; & de préférer celle de Nocera à toutes les autres. Il y a apparence qu'ils ont interêt à faire débiter cette eau, & qu'ils ordonneroient celle du Tibre toute bourbeuſe qu'elle eſt, s'ils y trouvoient le même avantage. Mais ſans entrer dans ce détail, il me ſemble qu'il leur ſeroit plus facile de corriger la compoſition de leur chocolat, en empêchant qu'il n'y entrât tant de drogues ſi chaudes, que de noyer l'eſtomach d'une perſonne, pour éteindre un feu qu'on pouvoit ſe diſpenſer d'y allumer.

On ſe ſert du chocolat pour faire de petites tablettes, des dragées, des paſtilles qu'on appelle diablotins, & une eſpéce de marmelade ſur laquelle on met des pignons confits. Il ſeroit à ſouhaiter que l'uſage de cet excellent aliment s'établit en France comme il l'eſt en Eſpagne & par toute l'Amérique; outre l'avantage que ceux qui en uſeroient en retireroient, il eſt certain qu'il en reviendroit un très-conſidérable à tout

Avantage que l'uſage du chocolat peut produire au Roi.

1700. le Royaume en général, aux Iſles qui le produiſent en particulier & ſur tout au Roi par les droits d'entrée qu'il en retireroit, qui, quelques modiques qu'on les ſuppoſe, produiroient toujours de très-groſſes ſommes, qui pourroient s'augmenter ſelon les beſoins de l'Etat, ſans crainte qu'on ceſſa d'en prendre dès qu'on s'y ſeroit une fois accoûtumé. Il n'y a qu'à conſiderer que les droits ſur le Tabac, quelques grands qu'ils ſoient à préſent, ou qu'ils puiſſent être dans la ſuite, n'en diminueront jamais la vente ni la conſommation, à cauſe de l'habitude & de la néceſſité où l'on s'eſt réduit d'en prendre. Il ſemble même qu'on en conſomme davantage à meſure qu'il devient plus cher; & il en eſt de même de toutes les choſes qui ſe conſomment par la bouche.

Ne voyons-nous pas que les droits d'entrée du Sucre blanc qui n'avoient été que de huit livres par cent, juſqu'en 1698. ayant été augmentez juſqu'à quinze livres, n'ont aucunement diminué la vente & la conſommation de cette marchandiſe. On doit donc eſpérer avec raiſon, qu'il en ſera de même du chocolat, quand le bon

marché aura donné lieu au peuple de 1700.
s'y accoûtumer, & qu'il ſe ſera convaincu par une expérience de quelques années de ſes bonnes qualitez, & des avantages qu'on en retire ; mais il faudroit pour cela donner des bornes à l'avarice extrême de ceux qui le vendent tout préparé dans les Caffez, qui exigent huit ou dix ſols d'une taſſe de chocolat, qui ne leur peut pas revenir à deux ſols, quelques drogues qu'ils y mettent.

Il y a encore une autre réflexion à faire, qui eſt que la conſommation du chocolat attire néceſſairement après elle une plus grande conſommation de ſucre, qui augmentera par une ſuite néceſſaire les revenus du Roi par les droits d'entrée qu'il en retirera, & les profits des Compagnies de Guinée & de Sénégal par la vente d'un plus grand nombre de Négres, dont les Habitans des Iſles auront beſoin pour accroître leurs Habitations & leurs Manufactures de Sucre & de Cacao ; ce qui retournera encore au profit du Roi par l'augmentation des droits de Capitation, ſans compter que cette augmentation de Commerce donnera lieu aux Marchands d'entrete-

1700. nir un plus grand nombre de Vaiſſeaux & de Matelots, & de faire des envois plus conſidérables des denrées & des marchandiſes de France, ce qui ne peut pas manquer d'apporter à tout le Royaume des richeſſes qui en rendront tous les peuples heureux.

Il ne faut pas oublier que l'on tire du Cacao une eſpéce d'huile ou de beurre qu'on peut employer à différens uſages.

Beurre de Cacao.

L'Auteur de l'Hiſtoire du Cacao a donné une maniere de tirer cette huile qui ne réüſſit pas toujours dans les païs froids comme la France, où l'on ne peut pas avoir le Cacao auſſi frais & auſſi huileux que dans les païs où il croît. Voici deux autres manieres de tirer cette huile.

Faites griller, monder & piller le Cacao comme pour faire du Chocolat, & faites-le ſur le champ boüillir à grande eau pendant une demie heure, mettez-le tout chaud dans une toile, coulez-le, & preſſez le mare; & lorſque l'eau commencera à ſe refroidir, vous recüeillerez facilement l'huile qui nagera deſſus. Si elle ne vous paroît pas aſſez nette, il n'y a qu'à la paſſer dans pluſieurs eaux chaudes, & la recüeillir

ſur la ſurface quand l'eau ſera froide. 1700.
Cette huile ſe congéle aiſément, & devient en conſiſtance de fromage gras, aſſez blanche, ſans odeur, d'un bon goût; elle ne rancit jamais, & ſe conſerve tant que l'on veut.

Voici l'autre maniere, mais qui n'eſt praticable qu'aux endroits où croît le Cacao.

Après que le Cacao a reſſué, & avant de le faire ſécher au ſoleil on le pile dans un mortier, comme ſi on le vouloit réduire en pâte, ce qui eſt bien-tôt fait. On le fait boüillir à grande eau, & on recüeille l'huile qui ſurnage, & lorſqu'elle ceſſe de venir, on paſſe l'eau & le mare par une toille, & on le preſſe fortement, l'arroſant toujours d'eau boüillante pour achever d'en tirer toute l'huile qui eſt auſſi bonne que l'huile d'olives, & que l'on peut employer aux mêmes uſages. On prétend qu'elle eſt excellente pour les hémorroïdes. Il ne faut qu'en imbiber un peu de cotton, & l'appliquer ſur le mal, la douleur ceſſe preſque dans le moment. Si ceux qui ſont ſujets à cette incommodité ont ſoin de ſe ſervir de ce reméde deux ou trois fois par mois, non-ſeulement ils ne reſſentent plus ces douleurs, mais

Reméde pour les hémorroïdes.

1700. cette huile attendrit tellement les vaiſſeaux hémoroïdaux qu'ils ſe purgent ſans la moindre peine du ſang qui les gonfloit, dont la plénitude & la rétention cauſent ces douleurs ſi ſenſibles, & ſouvent ſi dangereuſes.

Lorſqu'on ouvre les coſſes de Cacao auſſi-tôt qu'elles ſont cüeillies, & que l'on en tire la pulpe ou le mucilage qui environne les amandes, on en fait une eſpéce de crême épaiſſe d'un blanc tirant ſur la couleur de chair, d'un goût extrêmement agréable, & qui eſt très-rafraîchiſſante. Il ne faut pour cela que la battre à peu près comme on bat le lait dont on veut faire du beurre, mais il faut moins de tems & moins de travail. Si on s'enpoudre cette crême d'un peu de ſucre, & qu'on y répande quelques goûtes d'eau de fleur d'oranges, on en fait un très-délicieux manger. On peut s'en ſervir auſſi bien que de l'huile pour nettoyer le teint, en ôter les rougeurs, les élevures, les dartres courantes & farineuſes, & généralement tout ce qui gâte la peau. On l'applique en maniere de pommade, avec un papier broüillard par-deſſus. On prétend avoir des expériences très-sûres de la bonté

de ce reméde ; comme je n'en parle que 1700.
ſur la foi d'autrui, je n'ai garde de me rendre garand du ſuccès ; ce que je puis aſſurer, c'eſt qu'il eſt très-rafraîchiſſant, & que s'il fait autant de bien, étant appliqué ſur la peau, qu'il en fait quand on l'a mangé, on peut s'en ſervir en toute sûreté, & s'en trouver bien.

J'ai parlé dans ma premiere Partie des amandes de Cacao confites, j'ai enſeigné la maniere de les faire, je renvoye les curieux à cet endroit-là.

Si on veut confire le Cacao tout entier, c'eſt-à-dire, la coſſe & les amandes tout enſemble, il faut les cüeillir quand elles ſont encore fort jeunes, & ſeulement de la longueur d'environ trois pouces ; on les fait boüillir à grande eau pendant une heure, après quoi on fait trois ou quatre petites inciſions le long de leurs côtes, & on les met tremper dans l'eau douce & fraîche que l'on change ſoir & matin pendant ſix jours ; on les larde enſuite d'écorce d'oranges confites, de citron, d'un peu de gingembre & de canelle, & on les met comme les amandes dans différens ſirops pendant ſix jours, à la fin deſquels on les met dans un ſirop de conſi-

1700. tance. Cette confiture eſt bonne & délicate ; & quand elle eſt tirée au ſec, elle fait un fort bel effet pour terminer une piramide d'autres fruits ſecs, ou pour cantonner un ananas, ou quelque autre gros fruit.

Il me ſemble qu'il ne ſeroit pas plus difficile de confire le Cacao quand il approche de ſa maturité, & qu'il a toute la groſſeur qu'il peut avoir, que des limons de cinq & ſix pouces de diamétre, & de ces groſſes oranges de la Barbade qu'on appelle des Chadeques, puiſque l'épaiſſeur des écorces de ces fruits n'empêche pas qu'on ne vienne à bout de les confire tous entiers.

Chocolat aux noix d'acajou. J'ai pris du Chocolat dans lequel il y avoit moitié Cacao & moitié noix d'acajou. J'expliquerai ci après ce que c'eſt que ce fruit. En attendant je dirai que ce chocolat étoit fort bon, qu'il mouſſoit à merveille, & qu'il conſervoit aſſez le goût de la noix d'Acajou qui eſt très-agréable.

Teinture de Cacao. J'ai goûté d'une teinture de Cacao, c'eſt-à dire, de Cacao brûlé, moulu & infuſé dans l'eau chaude comme le caffé, elle me ſembla d'un aſſez bon goût ; mais comme je n'en ai pris qu'une ſeule fois, je ne puis rien dire des effets

bons ou mauvais qu'elle pourroit pro- 1700
duire.

J'ai auſſi mangé des maſſepains com- Maſſe-pain de Cacao.
poſez de Cacao & de noix d'Acajou au lieu des amandes ordinaires, à la réſerve de la couleur qui étoit brune; ils étoient d'un très-bon goût.

La noix d'Acajou eſt bien meilleure que les amandes dont on fait la pâte des maſſepains; elle a plus de ſaveur, plus de légereté, plus de delicateſſe. On pourroit faire de ces maſſepains en Europe comme aux Iſles, parceque les noix d'Acajou ſe peuvent tranſporter par tout & ſe conſerver pendant un grand nombre d'années ſans ſe gâter.

Il me reſte à parler de la vanille avant de finir ce que j'ai à dire du chocolat, puiſque malgré ſa mauvaiſe qualité on la fait entrer dans ſa compoſition.

Les Eſpagnols l'appellent Banilla ou Deſcription de la vanille.
Vinello; c'eſt le fruit d'une plante aſſez ſemblable au lierre. Sa tige qui eſt de trois à quatre lignes de diamétre n'eſt pas tout-à-fait ronde. Elle eſt aſſez dure, ſans être pour cela moins liante & moins ſouple; l'écorce qui la couvre eſt fort mince, fort adhérente & fort verte; la tige eſt partagée par des nœuds éloignez les uns des autres de ſix à ſept pouces.

1700. C'eſt de ces nœuds que ſortent les feüilles toujours couplées ; elles reſſemblent beaucoup pour la figure à celles du laurier, mais elles ſont bien plus longues, plus larges, plus épaiſſes & plus charnues ; leur longueur ordinaire eſt de cinq à ſix pouces, ſur deux & demie de large; elles ſont épaiſſes preſque comme un Loüis d'or, fortes & ploïantes comme du cuir, d'un beau verd vif & comme verniſſé par-deſſus, & un peu plus pâle par-deſſous.

Cette plante eſt incapable de ſe ſoûtenir par elle-même, auſſi vient-elle toujours aux pieds des arbres ; quelquefois elle tourne autour en montant, & quelquefois elle monte aſſez droit en s'accrochant aux inégalitez de l'écorce, aux nœuds, aux fentes, aux crevaſſes qu'elle rencontre par le moyen de certains petits filets noirs qui ſortent d'autour de ſes nœuds au nombre de cinq ou ſix de chaque côté, qui s'attachent à l'arbre par de petites fibres, comme de petites griffes preſque imperceptibles, qui s'y accrochent ſi fortement qu'on a de la peine à les en ſéparer. A meſure qu'elle croît, elle ſe fourche & ſe diviſe en pluſieurs rameaux qui courent & ſe répandent ſur toutes les branches de l'ar-

bre où leur tige eſt appuyée ; & pour 1700.
lors la tige ſemblant n'avoir plus beſoin de s'attacher ſi fortement à l'arbre, s'en détache peu à peu, & le ſoleil brûle ſes petits pieds ; de maniere qu'il ne reſte qu'une cicatrice noire qui fait connoître l'endroit où ils ont été. Cette plante aime les lieux ombragez & frais, c'eſt pour cela qu'on ne la trouve guéres qu'auprès des rivieres, ou dans des lieux où la hauteur & l'épaiſſeur des bois la met à couvert des trop vives ardeurs du ſoleil.

Les endroits où l'on trouve la Vanille en plus grande quantité ſont la côte de Caracque & de Carthagene, l'Iſthme de Darien, & toute l'étenduë qui eſt depuis cet Iſthme & le Golphe de Saint Michel juſqu'à Panama, le Jucatan & les Hondures. On en trouve auſſi en quelques autres lieux, mais elle n'eſt ni ſi bonne, ni en ſi grande quantité.

Il y en a quantité & de très belle dans la Terre-ferme de Cayenne. C'eſt de cet endroit que j'ai eu celle que je viens de décrire, & voici comment.

Deux de nos Religieux qui paſſerent à Cayenne en 1697. en venant à la Martiniq ue, furent parfaitement bien reçûs

1700. par les RR. Peres Jéſuites qui ont ſoin du ſpirituel de ce païs-là ; ils les logerent chez eux, & les traiterent avec toute la politeſſe & toute la charité poſſible pendant tout le tems que le vaiſſeau demeura en rade ; nos Peres virent chez les Jeſuites quelques pots remplis de ces plantes qu'on avoit préparé pour envoyer en Europe, que le vaiſſeau qui étoit parti n'avoit pas voulu prendre : ils témoignerent en avoir envie, & auſſi tôt ces RR. Peres leur en firent préſent d'un pot où il y en avoit trois pieds parfaitement bien repris : ils en eurent ſoin pendant le voyage, & étant arrivez à la Martinique, ils me le donnerent.

Je fis auſſi-tôt mettre ces trois plantes en terre au pied d'un Cacaotier, & j'eus ſoin de les faire arroſer juſqu'à ce que je les viſſe aſſez bien repriſes & aſſez fortes pour ſe paſſer de ce ſecours. Elles profiterent tres-bien, en moins de huit mois elles couvrirent tout l'arbre contre lequel je les avois appuyées ; cela m'obligea d'en lever deux pieds, que je tranſplantai aux pieds de deux autres arbres où ils reprirent très-bien.

J'appris dans la ſuite de deux Offi-

ciers de Cayenne qui paſſerent à la Martinique, en allant en France, que je pouvois provigner ces plantes tant que je voudrois, & qu'il n'y avoit qu'à en couper les tiges ; & après avoir fendu en quatre le bout qui doit être enterré, les mettre dans de bonne terre, & avoir ſoin de les bien arroſer juſqu'à ce qu'elles euſſent bien repris. Je provignai de cette façon pluſieurs tiges qui me ſembloient hors d'œuvre ſur les arbres où j'avois planté les premiers pieds, elles reprirent aiſément. J'attendois donc patiemment le tems de les voir fleurir & rapporter du fruit ; car il faut de la patience, puiſqu'on prétend que ces plantes ſont ſept ans avant d'en rapporter ; j'ai cependant de la peine à le croire, car il y a peu de plantes qui croiſſent auſſi vîte : mais je n'ai pû avoir cette ſatisfaction, parce qu'une maladie que j'eus ſur la fin de 1698. m'ayant obligé de quitter l'office de Procureur Sindic de notre Miſſion, le Religieux qui me ſucceda envoya des Négres nouveaux pour ſarcler la Cacaotiere où étoit la Vanille, ſans les en avertir & ſans la leur faire connoître, ils la prirent pour une lianne ordinaire dont on leur avoit commandé 1700.

1700. de bien nettoïer tous les arbres ; ils obéïrent trop ponctuellement, & exécuterent ſi bien l'ordre qu'on leur avoit donné, qu'ils couperent & arracherent entierement toute la Vanille. Le nouveau Syndic étant allé cinq ou ſix jours après cette exécution voir l'état de la Cacaotiere & de la Vanille, fut bien ſurpris de la trouver toute détruite ; il crut la choſe ſans reméde, & ne penſa pas à faire remettre en terre les plantes arrachées, il n'oſa même me le dire, parce qu'il ſçavoit les ſoins que j'avois de cette plante, & combien je ſerois affligé de ſa perte. Je fus obligé de me faire porter au Macouba dans le mois de Janvier 1699. où ayant recouvré une partie de ma ſanté, je fus au Moüillage chercher le reſte, & faire travailler au bâtiment de notre Couvent dont j'avois donné le plan, & fait jetter les fondemens ſix mois auparavant ; de ſorte que je ne retournai au Fonds Saint Jacques que dans le mois d'Août.

Je demandai d'abord des nouvelles de ma Vanille, & je fus également ſurpris & affligé, quand on me dit qu'il y avoit long-tems qu'elle étoit perie par l'accident que je viens de rapporter. Je courus auſſi-tôt à la Cacaotiere, & contre

toute eſpérance je trouvai qu'un rameau qu'on avoit laiſſé par mégarde ſur un arbre, avoit jetté un long filet, qui en rampant tout du long du tronc de l'arbre, étoit enfin arrivé à terre où il avoit pris racine; & quoiqu'il ne fût pas plus gros qu'une groſſe corde de luth, il ne laiſſoit pas de porter de la nourriture à la branche dont il étoit ſorti & de l'entretenir, quoiqu'elle eût plus de trois lignes de diamétre, qu'elle eût pouſſé pluſieurs jeunes rameaux, & ſans qu'il y eût aucune diminution ni dans la grandeur, ni dans la force, ni dans la couleur de ſes feüilles. 1700.

Cette heureuſe découverte me fit connoître que la tige de la Vanille étoit de même eſpéce que certaines liannes, dont j'ai parlé dans un autre endroit, dont le pied étant coupé, les jets ou branches qui ſe trouvent ſur les arbres renvoyent des filets vers la terre qui y prennent racine, & leur portent la nourriture dont ils ont beſoin pour s'entretenir & pour ſe multiplier. J'allai viſiter les autres arbres aux pieds deſquels j'en avois planté, mais ce fut inutilement. Je m'aviſai d'aller à l'endroit où l'on avoit jetté les mauvaiſes herbes & les ordures de la Cacaotiere, auſſi-bien

1700. que les pieds de Vanille que l'on avoit coupé ; ma joie fut grande quand je trouvai que pluſieurs branches qui s'y étoient conſervées, avoient pris racine & pouſſé conſidérablement ; je les fis replanter en differens endroits, & j'en fis mettre dans des paniers avec de la terre pour les porter à la Guadeloupe où mes Superieurs penſoient à m'envoyer à la fin de l'année.

La connoiſſance que j'avois de la feüille & de la tige de la Vanille, fit que me promenant dans les bois avec un de nos voiſins, je découvris des liannes qui me parurent aſſez ſemblables à ma Vanille ; j'en coupai quelques morceaux, & les ayant confronté avec celle que je cultivois, je trouvai que c'étoit la même choſe, à la réſerve que la feüille étoit un peu plus petite & plus mince ; ce qu'on pouvoit attribuer au terrain qui n'étoit peut-être pas ſi gras, ni ſi profond que celui de Cayenne d'où la mienne étoit venuë. Je fis part de cette découverte à quelques voiſins à qui je donnai des feüilles de la mienne pour les confronter avec celles qu'ils pourroient trouver. Nos recherches ne furent pas inutiles, nous en découvrîmes pluſieurs pieds dans les hauteurs de la

Paroiſſe de Sainte Marie & de la Tri- 1700.
niré. C'eſt par ce moyen que j'ai vû la fleur de la Vanille, & que j'ai cüeilli diverſes fois de ſon fruit, c'eſt-à-dire, de celle qui croît naturellement à la Martinique ; car pour celle de Cayenne que je cultivois avec tant de ſoin, elle a ſouffert tant d'accidens, que je ſuis parti des Iſles avant d'avoir pû voir ni ſa fleur ni ſon fruit, comme je le dirai ci-après.

A l'égard de celle que j'ai trouvé à la Martinique, je n'ai pû profiter de ma découverte, faute de ſçavoir accommoder la gouſſe qui en provient, quoique j'aïe employé bien du tems, & fait bien des tentatives pour y réüſſir.

Je n'ai point remarqué que cette eſpéce de Vanille, ſuppoſé qu'il y en ait pluſieurs, fleuriſſe plus d'une fois chaque année. La fleur qu'elle produit eſt preſque jaune, partagée en cinq feüilles, plus longues que larges, ondées & un peu découpées dans leur milieu ; il s'éleve du centre un petit piſtille rond & aſſez pointu, qui s'allonge & ſe change en fruit. Cette fleur eſt à peu-près de la grandeur & de la conſiſtance de celle des pois communs, elle dure tout au plus cinq ou ſix jours, après

Fleur & fruit de la Vanille.

1700. leſquels elle ſe fanne, ſe ſéche & tombe, & laiſſe le piſtille tout nud, qui devient peu à peu une ſilique de cinq, ſix & ſept pouces de long, plus plate que ronde, d'environ cinq lignes de large & deux lignes d'épaiſſeur, de la figure à peu près de nos coſſes d'aricots; elle eſt d'un beau verd quand elle eſt jeune, elle jaunit à meſure qu'elle mûrit, & devient tout-à-fait brune lorſqu'elle eſt ſéche; le dedans eſt rempli de petites graines ou ſemences rondes preſque imperceptibles & impalpables, qui ſont rouges avant d'être mûres, & toutes noires quand elles ont toute leur maturité; elles n'ont aucune odeur fort ſenſible quand elles ne ſont pas mûres que celle qui eſt commune à toutes les plantes qui eſt de ſentir le verd; mais quand elles ſont mûres, & qu'on les froiſſe entre les mains, elles rendent une petite odeur aromatique qui eſt fort agreable.

Si on laiſſe les coſſes ſur le pied juſqu'à leur parfaite maturité, le bout s'ouvre, & fait voir les petites ſemences noires dont elles ſont remplies, qui ſont un peu humides & comme mielleuſes. Pour lors les oiſeaux qui en ſont extrêmement friands, fondent deſſus, ache-

vent de les ouvrir avec leur bec, & 1700.
mangent avec avidité toutes ces ſemences ſans toucher à l'écorce de la ſilique. Je n'ai pû remarquer quel effet elles produiſent dans les oiſeaux, ſi elles les purgent, où ſi elles les échauffent ; je croirois plûtôt le dernier que le premier ; car tout le monde convient que la Vanille eſt une choſe des plus chaudes qu'il y ait au monde.

Ces découvertes me firent penſer ſérieuſement à m'inſtruire à fond de la maniere dont les Indiens & les Eſpagnols la préparent : car c'eſt une marchandiſe d'un très-bon débit & fort avantageux. Je priai les Peres Jéſuites de la Martinique d'écrire à leurs Peres de Cayenne pour le ſçavoir, ils le firent ; mais la réponſe n'étoit pas encore arrivée quand je partis des Iſles. Il arriva vers le milieu de 1699. un Juif héritier de Benjamin d'Acoſta, ci-devant Propriétaire de la Cacaotiere qui eſt au pied du reduit ; il venoit de Coroſſol où il étoit établi, pour demander des ſommes qui étoient dûës à ſon parent. Comme il ſe vantoit d'avoir fort voyagé dans les Côtes de la Terre-ferme, & de ſçavoir à fond comme on accommodoit la Vanille & la Cochenille, je

1700. le fis prier, & enſuite je le priai moi-même de m'apprendre comment les Indiens & les Eſpagnols préparoient la Vanille, en quel tems ils la cüeilloient, comment ils la faiſoient ſécher, & généralement tout ce qu'il leur avoit vû pratiquer touchant cette plante.

Il me dit que les Indiens la cüeilloient dès qu'elle commençoit un peu à jaunir, qu'après l'avoir faite boüillir quelques momens dans l'eau de-vie, ils la faiſoient ſécher à l'ombre ; qu'étant à moitié ſéche ils l'applatiſſoient entre leurs doigts dans toute ſa longueur ; & qu'enfin après l'avoir frottée avec un peu d'huile de Palma Chriſti, ou de Coco, ils l'enveloppoient dans des feüilles de baliſier où elle achevoit de ſe ſécher : & que ſur toutes choſes ils prenoient garde de ne la laiſſer jamais au ſoleil.

Fauſſe préparation de la Vanille.

J'obſervai exactement tout ce que ce Juif m'avoit dit, je fis diverſes épreuves, & toujours inutilement, d'où je conclus que la Vanille qui croiſſoit à la Martinique étoit d'une autre eſpéce que celle de Cayenne, & de la nouvelle Eſpagne ; & qu'ainſi il faudroit attendre que celle que je cultivois rapporta du fruit, ou que je pûſſe découvrir par quelque autre voie le moyen de prépa-

rer celle que nous avons à la Martinique. 1700.

Cependant j'ai ſçû depuis, étant à Cadis à la fin de 1705. que toute la cérémonie que font les Indiens pour accommoder leur Vanille étoit de la cüeillir dès qu'ils s'appercevoient qu'elle vouloit jaunir, & s'ouvrir, qu'ils la mettoient reſſuer & fermenter comme j'ai dit qu'on mettoit le Cacao, pendant deux ou trois jours, & qu'enſuite ils la mettoient ſécher au ſoleil; quand elle étoit à moitié ſéche, ils l'applatiſſoient entre leurs doigts; & qu'après l'avoir frottée d'huile de Palma Chriſti, ou de Coco, ou de Calba, ils l'expoſoient encore au ſoleil pour achever de la faire ſécher, après quoi ils la frottoient d'huile une ſeconde fois, & la mettoient en paquets qu'ils couvroient de feüilles de baliſier ou de cachibou. Cette méthode eſt bien differente de celle du Juif; mais comme je n'ai pas eu la commodité de l'éprouver depuis que je la ſçai, je ne puis pas aſſurer qu'elle ſoit la véritable; j'ai pourtant lieu de le croire, parceque je l'ai appris de gens dignes de foi, & qui me paroiſſent très-bien inſtruits. Il eſt naturel de penſer que ce Juif étoit un ignorant ou un trompeur,

Meilleure maniere de préparer la Vanille.

1700. & peut-être tous les deux enſemble, cela n'étant pas fort extraordinaire dans ces ſortes de gens.

Différentes occupations & quelques voyages aſſez longs que je fus obligé de faire, m'empêcherent de tranſporter de la Vanille à la Guadeloupe, comme je me l'étois propoſé, qu'au mois de Novembre 1701. j'y en portai pour lors huit pieds qui avoient de bons commencemens de racines, je les plantai en différens endroits de nos habitations; mais malgré tous mes ſoins, quelques uns ſécherent, & les autres eurent bien de la peine à reprendre; ils pouſſerent à la fin, & me donnoient eſpérance de voir quelque jour leurs fruits, quand les Anglois ayant fait une irruption à la Guadeloupe au mois de Mars 1703. & s'étant rendus maîtres du quartier du Baillif où ſont nos habitations, entre autres déſordres qu'ils y firent, ils arracherent toute ma Vanille, & ſelon les apparences ils l'emporterent chez eux: car il me fut impoſſible d'en retrouver ſeulement une feüille quand ils ſe furent retirez.

Je retournai à la Martinique ſur la fin de la même année 1703. & je recommençai tout de nouveau à cultiver

Pomme et Noix d'Acajou.

Pommier d'Acajou.

Noix d'Acajou entiere.

Noix d'Acajou coupée dans sa longueur.

ma Vanille que j'y avois laiſſé, que j'ai trouvé fort négligée ; je la provignai beaucoup ; & je la laiſſai en bon état quand je fus obligé de paſſer en France pour les affaires de nos Miſſions en 1705. J'ignore depuis ce tems-là ce qui y ſera arrivé. 1700.

Ce que j'ai dit ci-devant de la noix d'Acajou m'engage à ne pas remettre en un autre endroit ce que je dois dire de l'arbre qui l'a produit ; on le nomme pomier d'Acajou, on auroit pû auſſi-bien l'appeller poirier ; car ni lui, ni ſon fruit n'approchent en aucune façon des poiriers ou des pommiers ; il vaudroit mieux, ce me ſemble, l'appeller ſimplement Acajou, ſans l'enregimenter avec ces arbres. Le mot Acajou eſt Américain ; c'eſt un des meilleurs arbres fruitiers de l'Amérique & des plus ſinguliers ; ſes feüilles, ſes fleurs & ſes fruits, tout eſt extraordinaire. On en voit quelques-uns qui ſont aſſez bien faits & de la grandeur de nos abricotiers de France ; mais on en trouve beaucoup davantage qui ſont mal faits, dont les branches ſont mal diſpoſées, tortuës, noüeuſes & ſans ordre ; le bois eſt griſâtre, aſſez fort, coriace & peſant ; ſon écorce eſt mince, lice, adhérente, d'un

Acajou, arbre fruitier.

1700. blanc ſale, avec quelques points & lignes brunes; la feüille eſt grande, ferme, bien nourrie, d'une bonne épaiſſeur, ronde à ſon ſommet, & plus pointuë vers la queuë; ſon expoſition au ſoleil lui donne differentes couleurs, ſes bords ſont rouges & aurores, & ſon milieu eſt d'un verd vif & verniſié.

Ses fleurs ſont très-petites, elles viennent par bouquets, elles ne paroiſſent d'abord que comme des boutons pointus à leur ſommet, d'un verd aſſez pâle, qui en s'ouvrant ſe partagent en ſix feüilles qui forment un calice dont la capacité eſt remplie de petites étamines d'un jaune doré qui environnent un piſtille de même couleur, mais plus long; les feüilles qui compoſent cette fleur ſont blanchâtres au commencement, elles prennent enſuite une couleur de pourpre mêlé de lignes blanches, ce qui fait un très-bel effet. Ces fleurs durent aſſez peu, on voit à leur chûte que le piſtille ſe change en fruit compoſé de deux parties très-différentes: la premiere eſt une noix en forme de rognon de coq qui eſt d'abord de couleur verte, de dix à quinze lignes de long, ſur huit à dix lignes dans ſon plus grand diamétre, applatie par les côtez. Cette noix attire après elle un

fruit

fruit d'une figure oblongue, arrondi, couvert d'une peau fine & très unie, de trois, quatre & cinq pouces de longueur, ſur vingt à vingt-quatre lignes de diamétre. Le bout qui l'attache à l'arbre eſt plus petit d'une cinquiéme partie que celui qui eſt attaché à la noix. Tout ce compoſé eſt verd avant d'être mûr, mais il change de couleur quand il eſt mûr, la peau ou enveloppe de la noix devient griſe & preſque brune, elle eſt de l'épaiſſeur d'une demie ligne, dure, coriace, & point du tout caſſante; lorſqu'on la coupe elle rend une huile aſſez épaiſſe, extrêmement amere & encore plus cauſtique; on s'en ſert avec ſuccès pour faire mourir les veruës qui viennent aux mains & autres parties du corps, & ſur tout pour les cors des pieds, après qu'on les a amollis avec une petite emplâtre de cire noire de la Guadeloupe, ou avec de l'eau tiéde; on coupe légerement le deſſus avec un raſoir, & l'on met deſſus un peu de cette huile; elle conſomme le reſte du cors juſqu'à la racine, ſans danger qu'il en arrive aucun accident, ni qu'il revienne jamais. 1700.

Huile de noix d'acajou

Je crois qu'il n'eſt pas neceſſaire d'avertir, qu'il faut ſe donner garde de cou-

1700. per l'écorce de cette noix avec les dents, parce qu'on ſe mettoit en riſque d'avoir la bouche, les lévres la langue gâtées & cauteriſées.

Cette enveloppe renferme une amande de la même figure qu'elle, couverte encore d'une autre pellicule brune, de l'épaiſſeur d'une feüille de papier; ſa ſubſtance eſt une blancheur admirable, compacte, huileuſe & d'un goût infiniment au deſſus de celui des amandes, des noiſettes & des autres fruits de cette eſpece. Quand ces amandes ſont nouvelles on les met dans l'eau fraîche, après qu'elles ſont dépoüillées de leurs peaux, & on les mange avec du ſel comme les cerneaux : mais lorſquelles ſont ſéches, on fend un peu l'écorce & on les met dans la braiſe ; on leve facilement l'écorce quand elles ſont cuittes, & la ſeconde peau, & on les mange comme de marons, mais avec plus de plaiſir, parce qu'elles ſont infiniment meilleures ; on s'en ſert pour faire des macarons & des maſſepains, & pour donner au roſſoli & autres liqueurs un très bon goût. Quand on les veut faire entrer dans la compoſition du chocolat avec le Cacao, on les fait griller, & on les dépoüille de leurs enveloppes,

Amande ou noix d'acajou

après quoi on les pile & on les paſſe ſur 1700.
la pierre comme le Cacao.

Ces noix ſe peuvent tranſporter par tout & ſe garder très-long-tems. J'en ai qui ſont à Paris depuis près de quinze ans & qui ont encore toute leur huile & toute leur ſaveur preſque auſſi entiere comme elles l'avoient en Amérique.

A meſure que le fruit mûrit ſa couleur ſe change, de verte qu'elle étoit au commencement, elle devient jaune, & en partie de couleur de feu très-belle & tres-vive; ordinairement le côté qui eſt expoſé au ſoleil devient plus rouge & plus coloré. Ce fruit n'a ni noïaux, ni pepins, c'eſt ſa noix qui étant miſe en terre leve en moins de ſept ou huit jours, & produit l'arbre qui le porte. La peau du fruit n'eſt pas plus épaiſſe qu'une feüille de papier, très-unie, & très-délicate; elle renferme une ſubſtance molaſſe & aqueuſe, épaiſſe comme de la gelée claire qui environne quantité de petites fibres longues, tendres & déliées. Le goût de cette ſubſtance eſt âcre & agaçant quand le fruit n'eſt pas bien mûr; mais il s'adoucit & ne conſerve qu'une petite pointe d'aigreur ſucrée & réjoüiſſante lorſqu'il eſt dans ſa parfaite maturité, il eſt rafraîchiſſant; on en

1700. donne aux malades pour les déſalterer, & les rafraîchir; il ſemble qu'il nettoïe le cœur & la bouche, il ne peut faire que du bien, à moins qu'on ne le mange en trop grande quantité, parce qu'alors le peu d'âcreté qui lui reſte ne laiſſeroit pas d'être à craindre. Pour ne pas tomber dans cet inconvénient il eſt plus sûr de le mettre en compoſte. Pour cet effet on fait boüillir le fruit ou entier ou coupé, en deux ou en quatre, ſelon ſa longueur, dans de l'eau pure, pendant quelques momens, & après qu'il eſt égouté on le met dans le ſucre à l'ordinaire.

L'Acajou a beaucoup de nœuds, comme je l'ai remarqué ci-devant, il en ſort, auſſi-bien que des inciſions que l'on fait à ſon tronc, à ſes branches & même en arrachant ſes feüilles, une gomme à peu-près de même eſpéce que la gomme Arabique, que l'on peut employer aux mêmes uſages; elle eſt claire, tranſparente, tenace, mais un peu plus difficile à détremper que la gomme d'Arabie. Quoique le fruit & l'arbre dont je viens de faire la deſcription, ne regardent le chocolat qu'autant qu'on peut faire entrer la noix d'Acajou dans ſa compoſition, j'ai cru qu'il étoit plus à

propos d'en parler ici que de renvoyer le Lecteur en chercher la connoiſſance dans un autre endroit. 1700.

Voilà ce que j'ai pû remarquer par moi-même du Cacao, du Chocolat, de la Vanille & des autres ingrédiens qui peuvent entrer dans ſa compoſition. Je n'ai rien écrit ſur le rapport d'autrui, & c'eſt ce qui eſt cauſe que ce diſcours n'eſt pas auſſi étendu qu'il auroit pû l'être : mais il vaut mieux écrire peu & être bien aſſuré de ce que l'on écrit.

Il me reſte un avertiſſement à donner touchant le Chocolat qui eſt d'en uſer avec modération, quelque bon & bien conditionné qu'il puiſſe être, parceque les meilleures choſes deviennent mauvaiſes quand elles ſont priſes avec excès. Le pain qui eſt le meilleur des alimens, expoſe à de grands dangers ceux qui en mangent trop, parce qu'il fournit plus de ſubſtance nourriſſante que l'eſtomach n'en peut ſupporter, & que la chaleur naturelle n'en peut digerer. On doit dire la même choſe du chocolat, il contient plus de ſuc nourriſſant qu'aucun autre aliment, d'où il faut conclure qu'on n'en doit jamais faire d'excès ; qu'on doit regler la quantité qu'on en prend ſur ſa complexion,

1700. ſon âge, ſes beſoins, ſes forces, ſon travail, & que moins on le rendra agréable au goût & à l'odorat par des drogues chaudes, & par des parfums, plus l'uſage qu'on en fera ſera utile, & procurera la joüiſſance des avantages qu'il renferme.

Fin du ſixiéme Volume.

TABLE

DES MATIERES contenuës dans la ſixiéme Partie.

A

ACAJOU. Arbre fruitier. Sa deſcription, celle de ſon fruit, & ſes uſages, pag. 479
Anglois. Ils veulent s'établir à la Dominique, & ſont chaſſez, 108
Anglois de la Barbade. Leurs richeſſes, leur politeſſe. La délicateſſe de leur table, & leurs manieres de vivre, 207
Anguilles en quantité à la Dominique, parceque les Caraïbes n'en mangent point, 100
Archangeli, Habitant de la Grenade, & puis de Marie-Galante. Son Hiſtoire & ſa mort. 222

Aſſaſſinat commis à la Martinique. Punition & mort très-chrétienne de l'aſſaſſin, 34
Atolle. Lait de Mahis. Sa compoſition, & ſon uſage, 435
Avantages que l'uſage & la conſommation du Chocolat peut produire au Roi & au Royaume, 457
L'Auteur s'embarque pour la Guadeloupe. Ce qu'il voit dans ſon voïage, 95
Il arrive à la Guadeloupe, & les occupations qu'il y eut, 173
Il eſt attaqué de la fiévre, de la diſſenterie, & du flux de ſang: accidens de ces maladies, 18

B

BAleine vûë par l'Auteur ſous la Dominique, 153
Barbade, Iſle Angloiſe. Sa vraie poſition. Deſcription de ſon Port, appellé la Baye de Carlille, & des Forts qui le defendent, 182
Bellair, Gouverneur de la Grenade. Son Hiſtoire, 224
Benjamin d'Acoſta, Juif. Il a été le premier qui a cultivé le Cacao à la Martinique vers l'année 1664. 375

Beure de Cacao. Sa compoſition, ſon uſage & ſes propriétés, 460
Boiſſon Angloiſe appellée ſalibole. Sa compoſition, 440
Boucan de Cochon, Feſtin champêtre. Sa deſcription, 9

C

CAbaſſon (le Pere) eſt reconnu pour la ſeconde fois Superieur des Miſſions des Jacobins, 7
Cacao ou Cacaotier. Arbre qui porte le Cacao, 372. Lieux où il croît naturellement, 373. Deſcription de l'arbre, 376. De ſes fleurs, 378. De ſes fruits, 379. De ſes coſſes & de ſes amandes, 380. Difference de celui des Iſles, & de celui de Caracque, 384. Terrain propre pour une Cacoyere, 385. Etenduë qu'elle peut avoir, 389. Maniere de planter les arbres, 390. Raiſon de la diſtance qu'il faut laiſſer entre les arbres, 391. Maniere de couvrir les jeunes arbres, 392. Production de l'amande, 399. Accidens qui arrivent aux arbres, 401. Maturité du Cacao, & comment on le doit cüeillir, 404. Maniere de le faire fermenter, ou reſ-

ſuer, 406. De le faire ſécher, 408. Produit ordinaire d'un Cacoyer, 409. Entretien néceſſaire aux Cacaoyers, 410. Revenus d'une Cacaotiere, 413. Cacao. Sa nature & ſes proprietez, 414. Si le Cacao de Caracque eſt meilleur que celui des Iſles, 419. Les Eſpagnols y mettent peu de différence, 421
Caffé, arbre, 337. Il eſt découvert dans l'Arabie, 339. Sa cherté à Paris dans les commencemens, hiſtoire à ce ſujet, 342. Les Hollandois le plantent à Batavia, 345. M. de la Motte Aigron en apporte à Cayenne, 349. M. Deſclieux en porte de Paris à la Martinique, où il vient très-bien, 351. Maniere de planter le Caffé, 357. Certificat de M. Blondel Intendant des Iſles touchant la bonté du Caffé de la Martinique, 365
Caïlus, Ingénieur Général des Iſles de l'Amérique, Auteur de l'Hiſtoire Naturelle du Cacao, 370
Capucin, Curé de l'Iſle Saint Martin, eſt aſſaſſiné par un Caraïbe qui le ſervoit, 49
Carme mort de la maladie de Siam à Saint Chriſtophe, 487
Cérémonies des Caraïbes à la mort de

quelque Sauvage, & à la connoiſſance de leurs enfans. Ils reconnoiſſent deux principes. Ils ſont ſouvent obſedez, & maltraitez par le diable, 163
Caraïbes de la Dominique, autrefois inſtruits par les Miſſionnaires Jacobins. Ils n'uſent point de ſel, mais beaucoup de piment, 100
L'heure de leur lever. Leur maniere de ſe rocoüer. Leurs repas, leurs occupations, leurs feſtins; ils ne ſont point antropophages, 110
Caraïbes, ils conſervent une très grande autorité ſur leurs femmes. Ils ſont tous libres & égaux. La vieilleſſe eſt chez eux le ſeul titre qui les fait reſpecter. Occupations des femmes, 123
Ils ont trois ſortes de langages. Conjectures de l'Auteur ſur leur origine, 127
Ils ſont extrêmement adroits à ſe ſervir de l'arc. Leur vanité. Leur maniere de faire la guerre. Précaution qu'il faut prendre en ſe battant avec eux, 133
Leur maniere de faire du feu, & la ſituation où il faut être pour y réüſſir, 139

Ils ſont excellens nageurs. Hiſtoire ſur ce ſujet, 145
Ils ſont ſujets à l'Epian auſſi-bien que les Négres Créolles. Reméde des Sauvages de Miſſiſſipi pour cette maladie, 160
Caratas. Eſpéce d'Aloës. Ses fleurs, ſon jet. Uſages qu'on fait de ſon jet & de ſes feüilles, & ſes proprietez, 141
Cerillac (le Comte de) achete l'Iſle de la Grenade. Mort du premier Gouverneur qu'il y établit, 221
Chocolat. Sa préparation & ſes qualitez, 423-440
Chocolat à l'Eſpagnole & à l'Italienne. Leur compoſition, 430
Chocolat à la maniere des Iſles Françoiſes, 432
Chocolat à la Capucine, 441
Chocolat à la Romaine, 442
Chocolat à l'eau-de-vie de Coignac, *ibid.*
Chocolat d'une très-petite dépenſe, 447
Chocolat fait dans la perfection, 443
Chocolatiere. Vaiſſeau dont on ſe ſert pour faire le Chocolat, 436
Chocolat aux noix d'Acajou, 464
Cigalles ou bouts de tabac, dont on ſe ſert pour fumer en Amérique, 524.

Coq d'Inde purgatif. Maniere de le préparer, 283
Combats des François contre les Anglois en 1666. qui rendent les François maîtres de l'Iſle de Saint Chriſtophe, 61
Coullet, Lieutenant de Roi de l'Iſle de Ré, Chevalier de Saint Loüis, 86.
Croix. Elle délivre les Negres, & les Caraïbes de l'obſeſſion du Diable, 166
Couſin, Plante. Sa deſcription, & ſon uſage pour la diſſenterie, 26
Coutume des Anglois quand ils logent chez leurs amis, 209

D

DE Guitaut (le Chevalier) eſt obligé de rendre l'Iſle de Saint Chriſtophe aux Anglois, 80.
De Sales (le Chevalier) Gouverneur de Saint Chriſtophe, eſt tué dans le ſecond combat contre les Anglois, 66.
De Saint Laurent (le Chevalier) eſt mis à la tête de la Colonie de Saint Chriſtophe: il acheve de vaincre les Anglois, & eſt fait Gouverneur de cette Iſle, 69.
Deſcription du Cacoyer, ſelon Gemelli Careri, 449.

Deſcription de la Ville du Pont en l'Iſle de la Barbade, 188
Deſcription de la côte de la Barbade, depuis la Ville du Pont juſqu'au Bourg de Jonhtoun, 19
De l'Iſle, Geographe du Roi. Son erreur ſur la poſition & la figure de la Grenade, 214
Dominique. Iſle des Sauvages. Sa deſcription, & la prétenduë mine d'or, 104
Du Lion (l'Abbé) ſon procès avec les Jacobins de la Guadeloupe. Son Hiſtoire, 261

E

EAu chaude. Le Chevalier Reinau en vouloit établir l'uſage à la Guadeloupe. Hiſtoire ſur ce ſujet, 177
Effet de la teinture de Scamonée, 20
Epian, ou mal venerien. Son origine. Maniere dont les Caraïbes le traitent, 154
Expedient de l'Auteur pour fortifier la Guadeloupe, 176
Etabliſſement des Anglois à la Barbade. Nature du Terrain. Manufactures qui y ſont établies. Beauté des Habitations, 200
Eſpadon ou Peſce Spada. Sa deſcription & ſa Peſche, 150

F

FOls en quantité à la Martinique en 1696. 43
Fond du grand Pauvre, terrain ſitué à la Grenade appartenant aux Jacobins, 231
Fort de la Grenade, Bourg & Port. Leur deſcription, 227

G

GRenade Iſle. Sa deſcription, 214. Etabliſſement des François dans cette Iſle, & les Guerres qu'ils ont eu à ſoutenir contre les Caraïbes, 217
Grenadins, petites Iſles voiſines de la Grenade. Leur deſcription, 237

H

HIncelin, Seigneur de Morache, donne ſes biens aux Religieux de la Guadeloupe, 179
Horloges, & meſures itinéraires des petits Habitans de Saint Domingue & de la Martinique, 454

J

JAcobins. Le Pere Eſtret leur Procureur eſt noyé en paſſant leur Riviere, 53
Jeſuites. Le Superieur de leur Miſſion à Cayenne eſt étouffé dans une piéce de Cannes où le feu s'étoit mis, 47
Iſle de Saint Chriſtophe. Sa deſcription, 58
Iſles d'Aves ou des oiſeaux, 106
Ipecacuana, Plante médecinale de trois eſpéces. Deſcription, préparation, & vertus, 30

L

LA Bruneliere Directeur du Domaine du Roi aux Iſles, 46
La Guarigue, famille de diſtinction, établie à la Martinique, & auparavant à Saint Chriſtophe. Charges & ſervices du ſieur de la Guarigue Colonel des Milices de Saint Chriſtophe, 54
La Guarigue (Jean de) Lieutenant de Vaiſſeau, & Capitaine d'une Compagnie détachée de la Marine, 82
La Guarigue (Jacques Antoine) ſieur

de la Tournerie, Colonel d'un Regiment d'Infanterie à la Martinique, 85
La Guarigue (Michel de) ſieur de Savigny, Lieutenant de Roi de la Guadeloupe, Chevalier de Saint Loüis, 86
La Guarigue (Claude de) ſieur de Survilliée, Colonel d'un Regiment d'Infanterie à la Martinique, 87
La Cuarigue (Philippe de) ſieur de Raucourt, Capitaine d'une Compagnie détachée de la Marine, 94
La Martiniere, Medecin entretenu par le Roi, 22
La Roſa (le Marquis de ***) Vice-Amiral des Gallions d'Eſpagne, 422
Le Breton (le Pere) Jeſuite Miſſionnaire aux Caraïbes de Saint Vincent, 241

M

MAniere de travailler le Chocolat ſur la pierre, 429
Merville, Gentilhomme de la Paroiſſe de Sainte Marie à la Martinique, ſur les terres duquel on a trouvé des Cacaoyers naturels d'une très-grande beauté, 374

Milices de la Barbade. Leur nombre & qualitez, 195
Miniſtre de Spiketonn. Son honnêteté, & celle de ſa famille pour L'Auteur, 193
Mort du Superieur général des Jacobins, attaqué du mal de Siam, 6
Moulinet à Chocolat, 437

N.

Negres en très-grand nombre à la Barbade. Manieres dures dont ils ſont traitez. Supplices affreux dont on les punit, 197

O

OR de la Dominique, 104
Ouvenard (Madame) vieille femme Caraïbe, ſon portrait, 95

P

PAntouflier ou Zigene, poiſſon vorace. Sa deſcription, 147
Perruques. Elles doivent leur origine à l'Epian, 157
Petit, Arpenteur & Conſeiller au Conſeil Souverain de la Martinique, 215

Pierres à l'œil. Leur deſcription, & leur uſage, 171
Pierres à Chocolat, leur matiere & figure, & la maniere de s'en ſervir, 427
Plan du Couvent que l'Auteur a fait bâtir pour ſon Ordre à la Martinique, 1
Pomet, Marchand Droguiſte. Son erreur touchant le Cacao, 381
Poulain, Major de la Martinique. Son entrepriſe pour enlever les Negres de Saint Vincent. Il y eſt tué en 1719. 241
Préſens que l'Auteur reçut à la Barbade, 212

R.

RAcine pour les dents. Leur figure, & la maniere de s'en ſervir, 172
Reception faite à l'Auteur à la Ville du Pont à la Barbade, 186
Religieux de la Charité. Le Pere Caſimir Turelure leur Supérieur eſt écraſé par la chûte d'un arbre, 49
Remede admirable pour la diarée, & le flux de ſang, 26
Requête de l'Abbé du Lion contre les Jacobins de la Guadeloupe, 269

Reynau (le Chevalier) Ingenieur général de la Marine, & le ſieur de la Boulaye Intendant, viſitent les Iſles, & font divers projets, 174

S.

SAinte Alouſie. Iſle habitée autrefois par M. Duparquet. Hiſtoire de cette Colonie, 246
Saint Vincent. Iſle habitée par les Caraïbes & les Negres marons, 238

T.

TAbac, plante. Sa découverte & ſon origine 272. Par qui elle fut introduite en France 274. Differens entre les Medecins ſur le Tabac 276. Vertus qu'on lui attribuoit 278. Tabac en machicatoire, & en fumée. Leurs vertus 280. Eau de Tabac 282. Pluſieurs Princes s'oppoſent à l'uſage du Tabac 286. Theſes de Medecine contre le Tabac 288. Bulles des Papes contre l'uſage du Tabac dans les Egliſes 29. Quatre eſpéces de Tabac 293. Deſcription de ces quatre eſpéces, de leurs fleurs & graines *ibid.* Terrain propre pour le Tabac 300. Culture de

cette plante 301. Nombre des plantes qu'on peut mettre dans un eſpace de cent pas en quarré 305. Caſes à travailler le Tabac 306. Manufacture du Tabac 308. Torqueur de Tabac 313. Tabac en Rolle 317. Tabac en Andoüilles 318. Tabac en Torquettes 319. Maniere de mettre le Tabac en poudre 322. Tabac de rejetton 326. Sentiment de l'Auteur ſur le commerce libre du Tabac, 328

Taſſes pour prendre le Chocolat. Leurs différentes matieres, formes & grandeurs tant à l'Amérique qu'en Europe, 452

Tol, tige du Caratas. Bois mol & leger dont on ſe ſert au lieu de meche, 140

V.

VAnille. Plante & fruit de ce nom, 465. Lieux où elle ſe trouve 467. Culture de cette Plante par l'Auteur, 469

Vanille naturelle ou ſauvage, trouvée à la Martinique par l'Auteur, 473. Sa deſcription & ſes qualités, 474. Fauſſe & veritable préparation de la Vanille, 476

Voïage de l'Auteur à la Cabesterre de la Dominique, 98
Voïage du même à la Grenade, 180
Visite que l'Auteur fait au Gouverneur de la Barbade, 190
Le sieur de Valmeinier est établi Gouverneur de la Grenade, 220
La petite Verole fait de grands ravages chez les Caraïbes, 162

Fin de la Table des Matieres de la sixiéme Partie.

De l'Imprimerie de CH. JEAN-BAPT. DELESPINE Imp. Lib. ord. du Roy, rue Saint Jacques, au Palmier 1742.

Bibliothèques
Université d'Ottawa
Echéance

Libraries
University of Ottaw
Date Due

U d'/of Ottawa

39003016265612

V 6

U D' / OF OTTAWA
COLL ROW MODULE SHELF BOX POS C
333 07 09 02 02 12 8